

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ТОРГОВЛИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление и направленность (профиль)

38.03.07 Товароведение. Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Год набора на ОПОП
2020

Форма обучения
очная

Владивосток 2021

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению(ям) подготовки 38.03.07 Товароведение (утв. приказом Минобрнауки России от 04.12.2015г. №1429) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. N301).

Составитель(и):

Вершинина А.Г., кандидат технических наук, доцент, Кафедра маркетинга и торговли, Anna.Vershinina@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры маркетинга и торговли от 20.05.2021 , протокол №

10

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	000000000067D5EF
Владелец	Юрченко Н.А.

Заведующий кафедрой (выпускающей)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	000000000067D5F2
Владелец	Юрченко Н.А.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины – приобретение теоретических знаний и практических умений и владение навыками в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Задачами дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка специалиста товароведа-эксперта продовольственных товаров. Студенты должны уметь организовывать и проводить экспертизу, составлять аргументированные заключения, применять методы экспертной оценки и испытаний, осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотнесенные с компетенциями, которые формирует дисциплина, и обеспечивающие достижение планируемых результатов по образовательной программе в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины (модуля), приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения	
38.03.07 «Товароведение» (Б-ТВ)	ПК-13	Умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знания:	правила приемки продовольственных товаров по количеству, качеству и комплектности
			Умения:	определять требования к продовольственным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
			Навыки:	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров и установления соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

3. Место дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к вариативной части

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин и/или прохождении практик «Основы микробиологии», «Сенсорный анализ продовольственных товаров». На данную дисциплину опираются «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Оценка качества и конкурентоспособности

товаров и услуг», «Управление запасами», «Экспертиза товаров и услуг».

4. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче- ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо- емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес- тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди- торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
38.03.07 Товароведение	ОФО	Бл1.В	3	4	55	18	0	36	1	0	89	Э

5. Структура и содержание дисциплины (модуля)

5.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
		Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Зерномучные товары	2	0	4	12	Тест
2	Плоды, овощи и продукты их переработки	2	0	4	11	Тест
3	Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед.	2	0	4	12	тест
4	Вкусовые товары	2	0	4	12	Тест
5	Молоко и молочные товары	2	0	4	12	Тест
6	Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	4	0	8	8	Тест
7	Мясо и мясные товары	2	0	4	12	тест
8	Пищевые жиры	2	0	4	10	Тест
Итого по таблице		18	0	36	89	

5.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Зерномучные товары.

Содержание темы: Значение зерномучных товаров в питании. Строение зерна и распределение питательных веществ по анатомическим частям зерна. Экспертиза качества зерна. Правила и режимы хранения. Крупа, мука, хлебобулочные и макаронные изделия. Классификация. Товароведная характеристика. Правила и режимы транспортирования и хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 1. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 2 Плоды, овощи и продукты их переработки.

Содержание темы: Плоды и овощи свежие. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества. Дефекты и болезни свежих плодов. Плоды и овощи переработанные. Способы консервирования. Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 2. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 3 Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед.

Содержание темы: Крахмал. Виды, сорта, товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Крахмалопродукты. Общая характеристика. Сахар. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Мед. Классификация. Образование меда. Пищевая ценность. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и фальсификация меда. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок, халва. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Мучные кондитерские изделия. Печенье, галеты, крекер, пряничные изделия, вафли, пирожные и торты, восточные сладости. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 3. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 4 Вкусовые товары.

Содержание темы: Алкогольные напитки. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Чай, кофе. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Пряности, приправы. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 4. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 5 Молоко и молочные товары.

Содержание темы: Молоко, кисломолочные продукты. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 5.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 6 Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

Содержание темы: Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов. Пищевая ценность и безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Товароведная характеристика. Упаковка, транспортировка и хранение. Экспертиза качества. Товары из рыбы. Филе, полуфабрикаты, кулинарные изделия: соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба и балычные изделия. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Икорная продукция и аналоги. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Продукты из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты). Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Маркировка консервов и пресервов. Хранение. Дефекты и безопасность консервов и пресервов. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 7 Мясо и мясные товары.

Содержание темы: Мясо убойных животных. Товароведная классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Клеймение и маркировка мяса. Экспертиза качества. Транспортирование и хранение. Субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Упаковка. Транспортирование и хранение. Мясные полуфабрикаты, колбасные и солено-копченые изделия. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Упаковка. Транспортирование и хранение. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

Тема 8 Пищевые жиры.

Содержание темы: Растительные масла. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Маргариновая продукция, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

6. Методические указания по организации изучения дисциплины (модуля)

Для выполнения самостоятельной работы студентов необходимы помещения, укомплектованные соответствующей компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет", обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГУЭС, к современным профессиональным базам данных, информационным

справочным системам (например, Консультант Плюс, Гарант Сервис и др.).

В данной учебной программе приведен перечень основных и дополнительных источников, которые предлагается изучить в процессе обучения по дисциплине. Кроме того, для расширения и углубления знаний по данной дисциплине целесообразно использовать: научные публикации в тематических журналах («Товаровед продовольственных товаров»); полнотекстовые базы данных библиотек; имеющиеся в библиотеках вуза и региона публикации на электронных и бумажных носителях и др.

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на лекциях и лабораторных занятиях, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к лабораторным работам.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Цель СРС в процессе обучения заключается, как в усвоении знаний, так и в формировании умений и навыков по их использованию в новых условиях на новом учебном материале. Самостоятельная работа призвана обеспечивать возможность осуществления студентами самостоятельной познавательной деятельности в обучении, и является видом учебного труда, способствующего формированию у студентов самостоятельности.

В рамках подготовки к лабораторным работам студенты сначала прорабатывают лекционный материал, презентации по теме работы, знакомятся с целью, задачами и информационными источниками. При необходимости подбирают дополнительные информационные материалы, необходимую литературу, нормативные и законодательные документы, знакомятся с ними. В случае, если в заданиях работы необходимо написать доклад, изучают источники, различные данные и др., чтобы иметь представление о вопросах, затрагиваемых в работе.

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории, имеющей водопровод, вытяжку, термостат, микроскопы, также необходимы лабораторная посуда, реактивы и расходные материалы, наглядные пособия.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентации, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

Задания для лабораторных работ с методическими указаниями по их выполнению приведены в Приложении 2.

Выполнение самостоятельной работы: подготовка докладов с презентацией

Подготовка к докладу, сообщению должна сопровождаться изучением научной литературы (монографии, статьи, диссертации и др.) обобщением накопленного опыта по заявленной проблеме. Доклад оформляется в соответствии с требованиями к оформлению работ. Важно также подготовить свое выступление и презентацию для публичного выступления на занятии. Студент должен быть готов не только представить свою точку зрения, уметь её аргументировать, но и ответить на вопросы преподавателя и других студентов. При необходимости может быть представлено несколько точек зрения по проблеме и обсуждение проведено как «дуэль оппонентов».

Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1 Основная литература

1. Григорян Е. С. Товароведение : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Инфра-М, 2019 - 265 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354891>
2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : РИОР, 2019 - 156 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=339739>
3. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К, 2018 - 328 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=279505>
4. Колобов С. В., Памбухчиянц О. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : Учебники и учебные пособия для ВУЗов [Электронный ресурс] - Москва : Дашков и К°, 2018 - 397 - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=496071
5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : Учебник [Электронный ресурс] : Юридическое издательство Норма, 2020 - 368 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=356021>
6. Николаева М.А., Карташова Л.В. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник [Электронный ресурс] : Юридическое издательство Норма, 2019 - 320 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=337016>
7. Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В. и др. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : Учебник [Электронный ресурс] : ИНФРА-М, 2020 - 274 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355555>

8.2 Дополнительная литература

1. Анатомия пищевого сырья : практикум [Электронный ресурс], 2018 - 133 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/642951>
2. Волкова Алла Викторовна. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения [Электронный ресурс], 2014 - 27 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/327155>
3. Голубенко О. А., Коник Н. В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Альфа-М, 2011 - 240 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=218452>
4. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : Справочная литература [Электронный ресурс] : ИНФРА-М, 2020 - 366 - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=346038>

5. Иванова Т. Н., Позняковский В. М., Добровольский В. Ф. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : Учебник [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 265 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=356199>

6. Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., Красильникова Е.В. и др. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2019 - 240 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355701>

7. Крутяева Евгения Васильевна. Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс] , 2014 - 110 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/286822>

8. Левкин Г. Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров [Электронный ресурс] , 2016 - 112 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/610963>

9. Медведев П. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Электронный ресурс] , 2017 - 98 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/635020>

10. Праздничкова Наталья Валерьевна. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс] , 2012 - 145 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/224886>

11. Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум : Учебное пособие [Электронный ресурс] : ИНФРА-М , 2016 - 182 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=111043>

12. Сухова Ирина Владимировна. Товароведение и экспертиза молочных товаров: практикум [Электронный ресурс] , 2015 - 117 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343544>

13. Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения : методические указания [Электронный ресурс] , 2019 - 27 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/682438>

14. Чебакова Г. В., Данилова И. А. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 304 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355069>

8.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. СПС КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru/>

2. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

3. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>

4. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>

5. электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

6. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>

7. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prilib.ru/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

Основное оборудование:

- Анализатор влажности "ЭВЛАС-2М"
- Ареометр АОН-1 (набор из 19)
- Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005
- Весы KERN 442-43N 400г/0,1
- Вискозиметр ВНЖ-0,3-ХСЗ
- Влагомер с ускоренной сушкой МТ-250
- Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1
- Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010
- Мельница лабораторная ЛЗМ
- Микроскоп Биомед 2
- Нитрат-тестер СОЭКС
- Прибор для определения пористости хлебопродуктов УОП-01
- Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп шкалой
- Термостат ЛАБ-ТЖ-ТС-01НМ
- Термостатирующая баня LOIP
- Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2
- Центрифуга СМ-50
- Шейкер S-3.20М орбитальный, амплитуда 20 мм
- Шкаф суш-ый СНОЛ 58/350(электрон., сталь, вент-р)
- Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ

Программное обеспечение:

10. Словарь основных терминов

Браковочное число – контрольный норматив, равный максимальному числу дефектных единиц продукции в выборке или числу дефектов, приходящихся на сто единиц продукции. Является критерием для забраковывания партии продукции.

Выборка – единицы продукции, отобранные из контрольной партии для контроля и принятия решения о соответствии установленными требованиями.

Группа однородной продукции – это совокупность продукции, которая характеризуется общностью назначения и основных показателей качества (например, консервы мясные, овощные, изделия кондитерские, хлебобулочные).

Дефект – невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием.

Идентификация продукции – установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию.

Несоответствие – невыполнение требования нормативно-технического документа.

Нормативная и техническая документация – документы, устанавливающие требования.

Объединенная проба – проба, состоящая из нескольких точечных проб.

Однородная партия – определенное количество товаров одного вида, наименования, выработанных на одном предприятии в течение одной смены, оформленных одним документом о качестве и доставленных одним транспортным средством. Если же партия неоднородна, ее рассортировывают на однородные части и от каждой отбирают пробы.

Приемочное число – контрольный норматив, равный максимальному числу дефектных единиц продукции в выборке или числу дефектов, приходящихся на сто единиц продукции. Приемочное число является критерием для приемки партии продукции.

Средняя проба (образец) – часть объединенной пробы, направляемая на лабораторные исследования.

Соответствие – выполнение требования нормативно-технического документа.

Стандарт – нормативно-технический документ по стандартизации, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к однородной или конкретной продукции и утвержденный компетентным органом.

Товарная экспертиза – экспертиза, направленная на определение соответствия (несоответствия) товарных характеристик продукции установленным требованиям и обоснование причин выявленных несоответствий.

Точечная проба – проба, взятая одновременно из нештучной продукции либо от каждой единицы выборки (если товар находится в транспортной таре).

Эксперт – лицо, обладающее компетентностью и специальными знаниями и/или опытом применительно к объекту, подвергаемому экспертизе.

Экспертиза – исследование каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний и/или опыта, с представлением мотивированного заключения.