

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ТОРГОВЛИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ТОВАРОВ**

Направление и направленность (профиль)

38.03.06 Торговое дело. Международная логистика и управление поставками

Год набора на ОПОП
2020

Форма обучения
очная

Владивосток 2023

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы товароведения и экспертизы товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению(ям) подготовки 38.03.06 Торговое дело (утв. приказом Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1334) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

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 31.05.2023 , протокол № 10

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	0000000000B230C4
Владелец	Юрченко Н.А.

Заведующий кафедрой (выпускающей)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	0000000000B230C6
Владелец	Юрченко Н.А.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины - изучение теоретических положений, свойственных всем товарам, независимо от градации, приобретение первичных умений применять отдельные методы товароведения, определять основополагающие характеристики товаров, научиться оценивать и сохранять его качество на этапах производства, товародвижения и использования.

Задачами освоения учебной дисциплины являются оценка и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров, формирование и управление ассортиментом, контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), организационно-управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения

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	
38.03.06 «Торговое дело» (Б-ТД)	ПК-2	Способность осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери	Знания:	виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры их предупреждения и сокращения
			Умения:	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь
			Навыки:	методами контроля за соблюдением правил и сроков хранения товарно-материальных ценностей
	ПК-4	Способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	Знания:	методы идентификации и фальсификации товаров народного потребления; виды дефектов и причины их возникновения
			Умения:	применять методы идентификации для выявления некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
			Навыки:	методами идентификации и оценки качества при диагностике дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции

	ОПК-3	Умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов	Знания:	нормативно-техническую документацию, необходимую для профессиональной деятельности
			Умения:	пользоваться нормативно-техническими документами в своей профессиональной деятельности
			Навыки:	методами анализа действующего законодательства и требований нормативно-технических документов и их применение в профессиональной деятельности

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

Дисциплина «Основы товароведения и экспертизы товаров» относится к дисциплинам базовой части. Дисциплина Основы товароведения и экспертизы товаров является основой для формирования профессиональных компетенций.

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин и/или прохождении практик «Основы профессиональной деятельности». На данную дисциплину опираются «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров», «Организация и технология торговли», «Оценка качества и конкурентоспособности товаров и услуг», «Управление запасами».

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 обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудоемкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
38.03.06 Торговое дело	ОФО	Бл1.Б	2	4	55	18	36	0	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
		Лек	Практ	Лаб	СРС	

						текущего контроля
1	Введение в товароведение	2	2	0	9	практическая работа, тест по теме
2	Методы товароведения	2	4	0	10	практические работы, тест по теме
3	Ассортимент товаров	2	4	0	10	практические работы, тест по теме
4	Качество товаров	2	6	0	10	Выполнение практической работы, тест
5	Количественная характеристика товаров	2	4	0	10	практические работы, тест по теме
6	Технологический цикл товаров	2	4	0	10	практические работы, тест по теме
7	Химический состав и свойства товаров	2	4	0	10	практические работы, тест по теме
8	Обеспечение качества и количества товаров	2	2	0	10	практические работы, тест по теме
9	Экспертиза товаров	2	6	0	10	практические работы, тест по теме
Итого по таблице		18	36	0	89	

5.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Введение в товароведение.

Содержание темы: Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. История и направления развития товароведения. Состояние потребительского рынка России на современном этапе. Номенклатура используемых определений. В рамках данной темы планируется выполнение самостоятельной работы: написание эссе на тему "Роль товароведения в науке и практике", практическая работа 1.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: написание эссе, подготовка к тесту, к практической работе.

Тема 2 Методы товароведения.

Содержание темы: Методы научного познания: эмпирические, аналитические. Методы практической товароведной деятельности: оценки качества, технологические. Классификация как метод товароведения. Иерархический и фасетный методы классификации, их преимущества и недостатки. Правила классификации. Кодирование товаров. Достоинства и недостатки различных методов кодирования. Товароведная классификация товаров. Общая классификация продовольственных товаров. Общая классификация непродовольственных товаров. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации. В рамках темы проводятся практические работы 2, 3.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации, применение принципов фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к тестам.

Тема 3 Ассортимент товаров.

Содержание темы: Основные понятия: ассортимент, структура ассортимента. Отличительные признаки. Классификация ассортимента: промышленный и торговый; развернутый, укрупненный; сложный и простой и т.п. Свойства и показатели ассортимента:

определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Особенности формирования ассортимента различных групп товаров. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствование ассортимента. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров. В рамках темы проводятся практические работы 4, 5.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации, применение принципов фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю: подготовка к практическим работам и тесту.

Тема 4 Качество товаров.

Содержание темы: Качество товара, определения. Требования к качеству. Свойства и показатели качества. Характеристика свойств по способу выражения, по методу определения, по стадии определения, по применению для оценки уровня качества. Номенклатура потребительских свойств товаров. Оценка качества и градации качества товаров. Дефекты товаров. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров. В рамках темы выполняются практические работы 6, 7, 8.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации с применением принципов фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: Выполнение заданий по текущему контролю: подготовка к практическим работам и тесту.

Тема 5 Количественная характеристика товаров.

Содержание темы: Основные понятия: единичные экземпляры, товарная партия, общие количественные характеристики, специфические количественные характеристики. Физические свойства товаров: общие физические свойства, специфические физические свойства товарных партий, специфические физические свойства единичных экземпляров товаров. Контроль качества и количества товарных партий Приемка товаров торговыми организациями. Отбор проб и образцов из товарных партий. Пробы точечные, объединенные, исходные. В рамках темы выполняются практические работы 9, 10.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

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

Тема 6 Технологический цикл товаров.

Содержание темы: Стадии технологического цикла: предтоварная стадия, товарная стадия, стадия утилизации. Идентификация и прослеживаемость товаров. Технологическое, информационное, организационное обеспечение. В рамках темы выполняются практические работы 11, 12.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

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

Тема 7 Химический состав и свойства товаров.

Содержание темы: Классификация химических веществ. Вода. Сухие неорганические

вещества. Сухие органические вещества. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Пищевая ценность продуктов: энергетическая, биологическая, физиологическая. В рамках темы выполняется практическая работа 13 и СРС на тему "Проверка расчета энергетической ценности продуктов".

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим работам, тесту, выполнение СРС.

Тема 8 Обеспечение качества и количества товаров.

Содержание темы: Формирующие факторы. Сохраняющие факторы. Упаковка товаров. Классификация упаковки, требования к упаковке. Хранение товаров. Условия хранения. Режим хранения. Основопологающие принципы хранения. Методы хранения. Товарная обработка. Потребление. Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Товарные потери: товарные потери, материальные потери, количественные потери, качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. В рамках темы выполняется практическая работа 14.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

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

Тема 9 Экспертиза товаров.

Содержание темы: Цели и задачи экспертизы. Основные понятия. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности, по условиям применения и стадиям определения. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п. Особенности каждого вида. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Способы получения суждений экспертов. Нормативно-правовая база экспертизы. Организация и порядок проведения экспертизы. Оформление результатов экспертизы. В рамках темы планируется выполнение практических работ 15,16.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные, интерактивные формы проведения занятий - моделирование деловой ситуации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к практическим работам, тесту, выполнение СРС - решений кейс-заданий.

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 публикаций на электронных и бумажных носителях и др.

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

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

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 практическим занятиям 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 эссе, изучают источники, различные данные и др., чтобы иметь представление о вопросах, затрагиваемых в работе.

Выполнение самостоятельной работы по написанию эссе на тему «Роль товароведения в науке и практике»

Написать эссе на заданную тему объемом в пределах 4000-4500 знаков с соблюдением требований к оформлению документа, оригинальность текста не менее 70% для получения наивысшего балла (5 баллов). 4 балла - допускается 65% оригинальности, 3 балла - 60% оригинальности.

Выполнение самостоятельной работы Проверка расчета энергетической ценности продукта

Задание выполняется после изучения теоретического и практического материалов к теме. Необходимо выбрать любые продукты, выписать название, состав продукта и его энергетическую ценность (2 продукта на выбор), проверить правильность расчетов по формулам из практической работы. Продукты не должны повторяться в группе. В сообщении пишем ФИО и какой продукт, файл с ответом крепим. Оценку работы проводят сами студенты по взаимному рецензированию. Для этого выбираете 2 работы и оцениваете по предложенным критериям: 3 балла выставляется при полном ответе, а именно проведены все расчеты и сделаны выводы. При отсутствии выводов или неполных расчетах работа не зачитывается. Оценку пишем в форуме по выбранной для рецензирования теме. Отмечаем ФИО рецензируемого и продукт, им выбранный.

Краткие методические указания по решению кейс-заданий

Целью выполнения кейс-заданий является закрепление теоретических знаний, отработка практических навыков и умений.

Порядок сдачи результатов выполнения заданий, их оценка

Задание выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину на практическом занятии, в письменной (либо печатной) форме.

Процесс сдачи результатов выполнения многоуровневых задач и заданий и их оценка предполагает ответы студента на вопросы преподавателя, которые могут касаться:

- теории вопроса; определения и содержание понятий, используемые формулы;
- технологии расчета с подробным объяснением последовательности действий;
- объяснение обоснованности выводов, аргументация собственной точки зрения.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра.

При оценке учитываются такие критерии, как: умение анализировать проблему; умение логически мыслить; степень владения профессиональной терминологией;

грамотность оформления.

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. Калачев С. Л. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] , 2019 - 477 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-425165>

2. Криштафович, В. И., Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Е. В. Красильникова. — Москва : КноРус, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-406-10774-4. — URL: <https://book.ru/book/946435> (дата обращения: 08.09.2023). — Текст : электронный.

3. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 1. Теоретические основы товароведения / М. А. Николаева. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. - ISBN 978-5-91768-476-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1852183> (дата обращения: 06.09.2023).

8.2 Дополнительная литература

1. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; отв. ред. Ж. Ю. Койтова. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 192 с. - ISBN 978-5-394-05220-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084477> (дата обращения: 06.09.2023).

2. Основы товароведения продовольственных товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2020 - 221 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358339>

3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1910873> (дата обращения: 06.09.2023).

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

1. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – <http://www.consultant.ru/>
2. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>
3. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) URL: <https://rosпотребнадзор.ru/>
4. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
5. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
6. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
7. Электронно-библиотечная система издательства "Юрайт" - Режим доступа: <https://urait.ru/>
8. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
9. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>

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

Основное оборудование:

· Мультимедийный комплект №2 в составе:проектор Casio XJ-M146,экран 180*180,крепление потолочное

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.