

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ТОРГОВЛИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ
ФАЛЬСИФИКАЦИИ 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 2023

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Идентификация и обнаружение фальсификации 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 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	0000000000B223AE
Владелец	Юрченко Н.А.

Заведующий кафедрой (выпускающей)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	0000000000B223AF
Владелец	Юрченко Н.А.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения учебной дисциплины является: усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи дисциплины заключаются: в формировании у студентов системы знаний в области организации и проведения идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров, глубокое ознакомление с нормативными документами, с системным подходом к организации идентификации продовольственных товаров

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-9	Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знания:	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров
			Умения:	применять современные методы идентификации для диагностики дефектов и сокращения потерь
			Навыки:	методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
	ОПК-5	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Знания:	знание инструментальных методов для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.
			Умения:	использовать инструментальные методы в профессиональной деятельности
			Навыки:	инструментальными методами в профессиональной деятельности

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

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» относится к базовой 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», «Товароведение продовольственных товаров». На данную дисциплину опираются «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Оценка качества и конкурентоспособности 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 обучения	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.Б	4	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	Введение в идентификационную экспертизу	2	0	0	9	защита лабораторных работ
2	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации зерномучных товаров	2	0	4	10	защита лабораторных работ
3	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки	2	0	4	10	защита лабораторных работ
4	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров	2	0	4	10	защита лабораторных работ.
5	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации вкусовых товаров	2	0	4	10	защита лабораторных работ.
6	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации молочных товаров	2	0	4	10	защита лабораторных работ

7	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации мяса и мясных товаров	2	0	4	9	защита лабораторных работ.
8	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации рыбных товаров	2	0	8	12	защита лабораторных работ
9	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации пищевых жиров	2	0	4	9	защита лабораторных работ
Итого по таблице		18	0	36	89	

5.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Введение в идентификационную экспертизу.

Содержание темы: Понятие идентификационной экспертизы, виды идентификации продовольственных товаров, современные методы проведения идентификационной экспертизы.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы- применение принципов фасилитации.

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

Тема 2 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации зерномучных товаров.

Содержание темы: Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна и крупы. Основные виды фальсификации зерна и крупы и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Основные виды фальсификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий и методы ее обнаружения. В рамках данной темы проводится лабораторная работа Идентификация и методы обнаружения фальсификации муки. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: активные формы: использование метода фасилитации, деловые игры.

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

Тема 3 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки.

Содержание темы: Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки. Проведение экспертизы подлинности и идентификации плодов, овощей и продуктов их переработки. Основные виды фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки и методы ее обнаружения. В рамках данной темы проводится лабораторная работа Идентификационная экспертиза яблок.

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

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

Тема 4 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.

Содержание темы: Идентификация, способы и методы обнаружения видов

фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Основные виды фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров и методы ее обнаружения. В рамках данной темы проводится лабораторная работа Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации меда.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы- применение принципов фасилитации.

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

Тема 5 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации вкусовых товаров.

Содержание темы: Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации чая, кофе, пряностей и приправ. Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе. Основные виды фальсификации чая и кофе и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации пряностей и приправ. Основные виды фальсификации пряностей и приправ и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Основные виды фальсификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков и методы ее обнаружения. В рамках темы проводится лабораторная работа Идентификация вспомогательных товаров .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы- применение принципов фасилитации.

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

Тема 6 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации молочных товаров.

Содержание темы: Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации молочных товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации молока. Основные виды фальсификации молока и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации кисломолочных продуктов. Основные виды фальсификации кисломолочных продуктов и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации масла коровьего. Основные виды фальсификации масла коровьего и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации сыров. Основные виды фальсификации сыров и методы ее обнаружения. В рамках данной темы проводится лабораторная работа Идентификационная экспертиза сыров .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы- применение принципов фасилитации.

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

Тема 7 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации мяса и мясных товаров.

Содержание темы: Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации мяса и мясных товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации мяса. Основные виды фальсификации мяса и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации колбасных изделий. Основные виды фальсификации колбасных изделий и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации мясных изделий. Основные виды фальсификации мясных изделий и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации мясных полуфабрикатов. Основные виды фальсификации мясных полуфабрикатов и методы

ее обнаружения. В рамках данной темы проводится лабораторная работа Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации яиц .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы- применение принципов фасилитации.

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

Тема 8 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации рыбных товаров.

Содержание темы: Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации рыбных товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбы. Основные виды фальсификации рыбы и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Основные виды фальсификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбных консервов. Основные виды фальсификации рыбных консервов и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации икорных товаров. Основные виды фальсификации икорных товаров и методы ее обнаружения. В рамках данной темы проводятся лабораторные работы: Идентификация основных промысловых видов рыб и Идентификация и способы фальсификации икры рыб .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы- применение принципов фасилитации.

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

Тема 9 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации пищевых жиров.

Содержание темы: Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации пищевых жиров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации растительных масел. Основные виды фальсификации растительных масел и методы ее обнаружения Проведение экспертизы подлинности и идентификации маргарина. Основные виды фальсификации маргарина и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации майонеза. Основные виды фальсификации майонеза и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации кулинарных жиров. Основные виды фальсификации кулинарных жиров и методы ее обнаружения. В рамках данной темы проводится лабораторная работа Идентификационная экспертиза растительных масел .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, активные методы- применение принципов 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. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2019 - 464 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=327911>
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : Учебник [Электронный ресурс] : НОРМА , 2020 - 368 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=356021>

8.2 Дополнительная литература

1. Берновский Ю.Н. Безопасность продукции : Учебно-методическая литература [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2022 - 254 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=390079>
2. Динер, Ю. А. Идентификация сырья и пищевой продукции : учебное пособие / Ю. А. Динер, О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 88 с. — ISBN 978-5-907687-22-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326471> (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : РИОР - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=339739>
4. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840472> (дата обращения: 06.09.2023).
5. Пашкова, Е. Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / Е. В. Дулова; Е. Ю. Пашкова . — Самара : РИЦ СГСХА, 2015 .— 103 с. — ISBN 978-5-88575-387-6 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/343557> (дата обращения: 07.09.2023)
6. Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения : методические указания / Волкова А.В.; Праздничкова Н.В. — Кинель : РИО СГСХА, 2019 . — 27 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/682438> (дата обращения: 07.09.2023)

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

1. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

- потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) URL: <https://rosпотребнадзор.ru/>
2. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
 3. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
 4. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
 5. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
 6. электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
 7. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
 8. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
 9. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.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-ХС3
- Жидкостной микроколоночный хроматограф "Милихром-6"
- Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1
- Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010
- Мельница лабораторная ЛЗМ
- Микроскоп Биомед 2
- Нитрат-тестер СОЭКС
- Плита нагревательная LOIP LH-302(стеклокерамика)
- Прибор для определения пористости хлебопродуктов УОП-01
- Психрометр электрический М-34М
- Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп шкалой
- Спектрофотометр ПЭ-5300ВИ
- Термостат ЛАБ-ТЖ-ТС-01НМ
- Ультразвуковой анализатор качества молока "Лактан 1-4" модель 220У
- Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2
- Цифровой микроскоп USB 500*191316
- Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ

Программное обеспечение:

10. Словарь основных терминов

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

Документальная идентификация (экспертиза) – идентификация (экспертиза) продукции по сопроводительным документам.

Идентификационная экспертиза – идентификация, проводимая экспертами с выдачей мотивированного заключения.

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

Контрафактная продукция – продукция, выпускаемая физическим или юридическим лицом с нарушением исключительных прав правообладателей.

Критерий идентификации – показатель, объективно характеризующий существенный(ые) признак(и) данного товара и позволяющий отличить его от аналогичного товара, близкого по внешнему виду или другим свойствам.

Несоответствие – невыполнение требования.

Нормативная и техническая документация – документы, устанавливающие требования.

Описание продукции – набор признаков, параметров, показателей и требований, характеризующих продукцию, установленных в соответствующих документах.

Подлинный (аутентичный) товар – товар, все существенные признаки которого полностью совпадают с образцом и/или его описанием.

Продукция – продукт труда, предназначенный для удовлетворения общественной или личной потребности.

Результат идентификации – заключение о соответствии (несоответствии) конкретной продукции образцу и/или ее описанию. Результат идентификации оформляют в виде заключения или протокола.

Соответствие – выполнение требования.

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

Товары-заменители (аналоги, имитаторы) – товары определенного вида, имитирующие органолептические свойства другого товара и имеющие с ним сходство до степени смешения. Товары-заменители не относятся к фальсифицированным товарам, если в маркировке и (или) товарно-сопроводительных документах указаны их подлинное наименование, природа и происхождение.

Фальсификация (от лат. falsifico - подделываю) – действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью.

Фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные) и/или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

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.