

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра товароведения и
экспертизы товаров**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы

по учебной дисциплине

«Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли)»

для студентов специальности

1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров,

и по учебной дисциплине

«Товароведение однородных товарных групп (в отрасли)»

для студентов специальности

1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство

Минск 2020

Составители: Зенькова Мария Леонидовна
Петухов Михаил Михайлович

Рекомендовано кафедрой товароведения продовольственных товаров, протокол
заседания кафедры № 10 от 14.05.2020 г.

Содержание

Введение.....	4
1 Рекомендации по содержанию курсовой работы.....	5
1.1 Обзор литературы.....	6
1.2 Экспериментально-практическая часть.....	8
1.2.1 Примерное содержание экспериментально-практической части.....	10
2 Статистическая обработка полученных результатов.....	12
3 Заключение.....	15
Приложение А Примерные темы курсовых работ.....	16
Приложение Б Акт отбора образцов.....	18
Приложение В Акт экспертизы.....	19

ВВЕДЕНИЕ

Курсовая работа является завершающим этапом изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли)» для студентов специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров и учебной дисциплины «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли)» для студентов специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство. Основными целями курсовой работы являются:

- рациональное сочетание теоретических положений и анализа конкретных практических ситуаций;
- приобретение навыков работы с техническими нормативными правовыми актами (далее ТНПА), нормативными документами;
- проверка умения формулировать основные выводы по результатам проделанной работы.

Курсовая работа представляет собой результат выполнения следующих взаимосвязанных этапов:

- выбор темы;
- разработка рабочего плана;
- сбор, анализ и обобщение материалов исследования;
- проведение экспертизы;
- оформление курсовой работы;
- защита на кафедре товароведения продовольственных товаров.

Целью составления рабочего плана является изложение студентом предполагаемого подхода к раскрытию темы курсовой работы. При составлении рабочего плана следует стремиться к тому, чтобы в нем оптимально сочеталось изложение как теоретических основ товароведения (классификация, ассортимент, потребительские свойства), так и товароведная характеристика, и экспертиза качества продовольственных групп товаров.

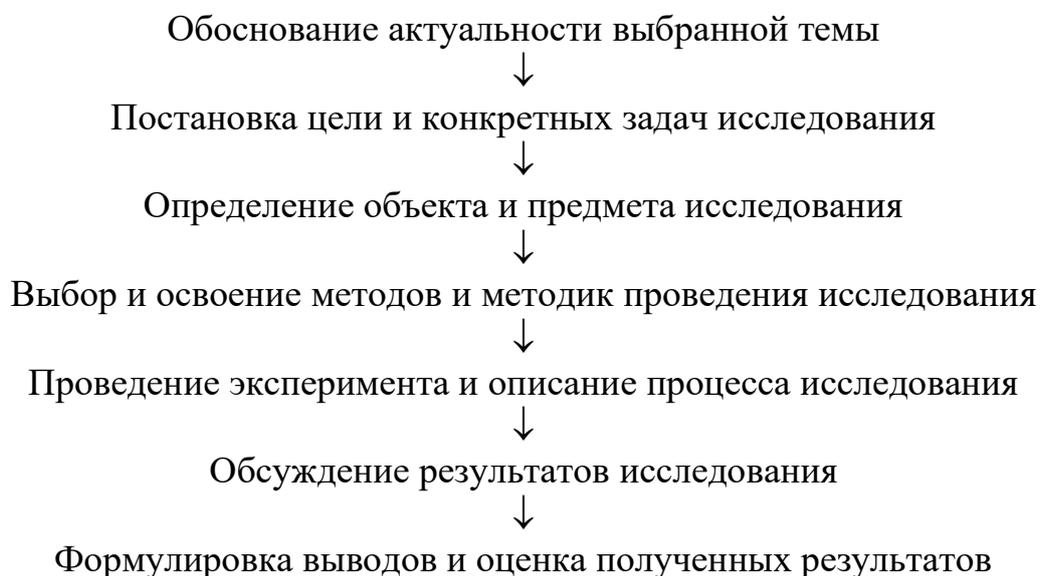
Курсовая работа выполняется студентами под руководством преподавателя кафедры.

Методические рекомендации разработаны на основе ОСВО 1-25 01 09 Образовательного стандарта высшего образования I степени, обеспечивающей получение квалификации специалиста с высшим образованием по специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»; ОСВО 1-25 01 14 Образовательного стандарта высшего образования I степени, обеспечивающей получение квалификации специалиста с высшим образованием по специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство»; СТП 20-04-2013 Система менеджмента качества. Общие требования к содержанию и порядок выполнения студенческих работ; СТП 20-05-2013 Система менеджмента качества. Правила оформления студенческих работ.

1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структура курсовой работы должна соответствовать СТП 20-04-2008 (стр. 24-25). Оформление курсовой работы должно соответствовать СТП 20-05-2008.

В общем виде структуру курсовой работы можно представить в виде следующей логической схемы



Приступая к работе над *Введением*, студент уже должен знать всё содержание своей курсовой работы. Во *Введении* работа как бы представляется читателю (руководителю). Не приводя доказательств и конкретных данных, студент должен уверенно заявить о том, *что* именно сделано и насколько это *важно* в данной области исследований.

Введение начинается с обоснования актуальности выбранной темы. Студент должен представить, что работу необходимо было выполнить, что в случае, если бы она не была выполнена, то не были бы установлены факторы, влияющие, например на сроки реализации, на изменение качества товара и др. От доказательства актуальности выбранной темы логично перейти к формулировке *цели исследования*, а также указать на конкретные задачи, которые предстоит решать в соответствии с этой целью.

Формулировка цели исследования не может начинаться словами *изучение, исследование, анализ*. Изучение чего-либо не может быть целью работы, целью является установление каких-то *закономерностей*, а изучение, исследование – только средство к этому. Более применимы такие выражения, как *установить* (характер, зависимость), *получить, создать, обосновать* (например, эффективность применения того-то), *разработать, определить* (например, критерии для оценки того-то) и т. п. Можно выбрать иную грамматическую форму, тогда *определить* превратится в *определение, разработать* – в

разработку и т.д. Необходимо обратить внимание на то, чтобы *цель* соответствовала названию дипломной работы.

После формулирования цели своей работы студент разбивает ее на несколько основных **задач исследования**: *определить ... рассмотреть ... оценить... разработать методику ...* и т. п.

Следует придерживаться схемы:

одна задача → одна глава *результатов* → один вывод.

Выбор темы курсовой работы (приложение А) тесно связано с определением объекта и предмета исследования. **Объектом исследования** принято называть то, на что направлена познавательная деятельность исследователя, например хлеб пшеничный, а **предметом исследования** – исследуемые с определенной целью свойства объекта.

1.1 Обзор литературы

Обзор литературы является результатом поиска и изучения литературных источников (учебники, учебные пособия, отраслевые журналы, материалы конференций, диссертационные работы и т.п.), практических материалов по теме исследования. Материал излагается в обратном хронологическом порядке.

Примерное содержание аналитического обзора литературы:

Пищевая ценность... и факторы, её определяющие. Пищевая ценность продукта определяется, в первую очередь его энергетической ценностью, усвояемостью и содержанием в нем дополнительных факторов питания: витаминов, минеральных веществ, белка и незаменимых аминокислот. Необходимо привести данные исследований ученых по химическому составу продукта, проанализировать их. Следует показать физиологическую ценность продукта, влияние продукта на пищеварительную, нервную, сердечно-сосудистую системы человека и на сопротивляемость организма заболеваниям. На основе передового опыта и литературных данных отражаются пути повышения пищевой ценности продукта.

Классификация и характеристика ассортимента. Студент должен уметь составлять классификационные системы, что облегчает анализ и помогает быстро представить всю иерархию отличительных особенностей товаров. В соответствии с классификацией следует привести примеры современного ассортимента с краткой характеристикой их особенностей.

В качестве примера на рисунке 1 приведена классификация консервов «Вторые обеденные блюда». Данную классификацию следует кратко описать. Например, указать, что в зависимости от используемого сырья можно консервы разделить на группы, а также рассмотреть классификацию по виду и типу применяемой упаковки.

При этом следует изучить классификацию по различным источникам. Прокомментировать их со своей точки зрения. К построению рисунков следует отнестись творчески.



Рисунок 1 – Классификация консервов «Вторые обеденные блюда»

Факторы, формирующие и сохраняющие качество товара. В этом подразделе необходимо записать влияние технологической операции на качество готового продукта. Например, формирование качества крупы в процессе производства целесообразно описывать следующим образом. «Производство крупы состоит из следующих операций: подготовка зерновой массы; гидротермическая обработка (для отдельных видов круп); шелушение и разделение продуктов шелушения; шлифование (для отдельных видов круп возможно и полирование), просеивание и расфасовка. Подготовка зерна заключается в его очистке от примесей, отличающихся по геометрическим

размерам и форме поперечного сечения. От качества очистки зависит количество примесей в готовом продукте.

Гидротермическую обработку (ГТО) зерна проводят с целью изменения его технологических свойств. Основная задача этой обработки – повышение прочности эндосперма, что способствует увеличению выхода целой крупы и изменению состояния оболочек. Оболочки после увлажнения и подсушивания становятся более хрупкими и легче отделяются. Все это способствует получению крупы с оптимальным удалением неусвояемых веществ и зародыша, с хорошим товарным видом. Каша из такой крупы варится быстрее и имеет более рассыпчатую консистенцию».

При описании факторов, сохраняющих качество следует включить виды упаковки товара и условия хранения товара.

В этот подраздел можно включать способы фальсификации товара, дефекты, пороки, недостатки и т.п., которые могут возникать при производстве или хранении товара.

Правовая основа качества и безопасности товара. В правовую основу входят требования технических нормативных правовых актов (ТНПА) на готовую продукцию, обеспечение безопасности товара, правила определения страны происхождения товара.

В этом подразделе следует указать ТНПА на готовую продукцию. Например, производство консервов «Икра из кабачков» осуществляется по СТБ 39-95 «Икра из свежих овощей. Общие технические условия» и ГОСТ 2654-98 «Икра овощная. Технические условия». В курсовой работе качество товара исследовали на соответствие СТБ 39-95 «Икра из свежих овощей. Общие технические условия».

Важно ознакомиться с санитарными нормами и правилами, гигиеническим нормативом, техническими регламентами Таможенного союза, Республиканскими допустимыми уровнями радионуклидов в продуктах питания (РДУ) и другими документами.

Правила определения страны происхождения товаров включают принципы и критерии определения страны происхождения товара, документы, подтверждающие страну происхождения.

Обзор литературы рекомендуется заканчивать обобщением проанализированного материала или несколькими выводами. Выводы включаются в заключение курсовой работы.

1.2 Экспериментально-практическая часть

Это основная часть работы. Она излагается в виде сочетания текста, иллюстраций, таблиц. Рекомендуется представить схему экспертизы.

Выполненный эксперимент в каждой курсовой работе должен вносить элемент новизны в товароведение и экспертизу продовольственных товаров, результаты эксперимента должны иметь практическое значение.

Наиболее характерной особенностью языка письменной научной речи является формально-логический способ изложения материала. Научное изложение состоит из рассуждений, целью которых является доказательство истин, выявленных в результате исследования. Для научного текста характерны смысловая законченность, целостность и связность. Важнейшим средством выражения логических связей являются специальные функционально-синтаксические средства связи, указывающие на последовательность развития мысли (*в начале, прежде всего, затем, во-первых, во-вторых, значит, итак и др.*), противоречивые отношения (*однако, между тем, в то время как, тем не менее*), причинно-следственные отношения (*следовательно, поэтому, благодаря этому, согласно с этим, вследствие этого, кроме того, к тому же*), переход от одной мысли к другой (*прежде чем перейти к..., обратимся к..., рассмотрим, остановимся на..., рассмотрев, перейдем к..., необходимо остановиться на..., необходимо рассмотреть*), итог, вывод (*итак, таким образом, значит, в заключение отметим, все сказанное позволяет сделать вывод, подведя итог, следует сказать...*). В качестве средств связи могут быть использованы местоимения, прилагательные, причастия и др. (*данные, этот, такой, названные, указанные и др., "как показал анализ", "на основании полученных данных", "резюмируя сказанное", "отсюда следует, что и т.п.*).

Для образования превосходной степени чаще всего используются слова **"наиболее"**, **"наименее"**. Не употребляется сравнительная степень прилагательного с приставкой "по" (например, "повыше", "побыстрее"), а также превосходная степень прилагательного с суффиксами -айш, -ейш-, за исключением некоторых терминологических выражений, например, "наименьшее значение показателя".

Глагол и глагольные формы в тексте научных работ несут особую информационную нагрузку. Авторы обычно пишут **"рассматриваемая проблема"**, а не "рассмотренная проблема". Эти глагольные формы служат для выражения постоянного свойства предмета (в научных законах, закономерностях, установленных ранее или в процессе данного исследования), они употребляются также при описании хода исследования, содержания нормативных документов и др.

В научной речи очень распространены указательные местоимения **"этот"**, **"тот"**, **"такой"**. Они не только конкретизируют предмет, но и выражают логические связи между частями высказывания (например, **"Эти данные служат достаточным основанием для вывода..."**). Местоимения "что-то", "кое-что",

"что-нибудь" в силу неопределенности их значения в текстах научных работ не употребляются.

Научная речь характеризуется строгой логической последовательностью, в ней преобладают сложные союзные предложения. На основе таких составных подчинительных союзов, как *"благодаря тому что"*, *"между тем как"*, *"так как"*, *"вместо того чтобы"*, *"ввиду того что"*, *"оттого что"*, *"вследствие того что"*, *"после того как"*, *"в то время как"* и др. часто употребляются производные предлоги *"в течение"*, *"в соответствии с..."*, *"в результате"*, *"в отличие от..."*, *"наряду с..."*, *"в связи с..."* и т.п.

При описании фактов, явлений и процессов в тексте научных работ используются безличные, неопределенно-личные предложения. В тексте научных работ много вводных слов и словосочетаний, указывающих на степень достоверности сообщения. Благодаря таким словам, тот или иной факт можно представить как достоверный (*"конечно"*, *"разумеется"*, *"действительно"*), как предполагаемый (*"видимо"*, *"надо полагать"*), как возможный (*"возможно"*, *"вероятно"*). Обязательным условием объективности изложения материала является указание на то, каков источник сообщения, кем высказана та или иная мысль, кому конкретно принадлежит то или иное выражение (*"по сообщению"*, *"по сведениям"*, *"по мнению"*, *"по данным"*, *"по нашему мнению"* и др.).

Стиль письменной научной речи – это безличный монолог. Поэтому изложение обычно ведется от третьего лица. Авторское "я" отступает на второй план. Однако нельзя в тексте злоупотреблять местоимением "мы". Следует прибегать к конструкциям, исключающим употребление этого местоимения. Такими конструкциями являются неопределенно-личные предложения (например, *"Вначале производят отбор исходных данных и устанавливают их соответствие направлениям исследования..."*). Употребляется также форма изложения от третьего лица (например, *"автор полагает..."*). Аналогичную функцию выполняют предложения со страдательным залогом (например, *"Разработан комплексный подход к исследованию..."*, *"Целесообразно предложить..."*). Такой залог устраняет необходимость в фиксации субъекта действия и тем самым избавляет от необходимости вводить в текст работы личные местоимения.

1.2.1 Примерное содержание экспериментально-практической части

Объекты и методы исследования

Дается краткая характеристика объекта исследований (группа (вид) товаров; наименование товаров, страна происхождения), указываются временные границы (в какой период проводились исследования), указывается место проведения исследований (кафедра товароведения продовольственных товаров, учебная

лаборатория 414). Приводится перечень методов и методик, при помощи которых предполагается решать поставленные задачи.

Общелогическими методами являются: анализ, синтез, индукция, дедукция, аналогия.

К методам **теоретического уровня** причисляют гипотетический, формализацию, абстрагирование, обобщение, восхождение от абстрактного к конкретному, исторический, метод системного анализа.

При анализе явлений и процессов в сложных системах возникает потребность рассматривать большое количество факторов (признаков) среди которых важно уметь выделять главное при помощи **метода ранжирования и исключения второстепенных факторов**, не влияющих существенно на исследуемое явление. Следовательно, этот метод допускает усиление основных и ослабление второстепенных факторов, т. е. размещение факторов по определенным правилам в ряд убывающей или возрастающей последовательности по силе фактора.

К методам **эмпирического уровня** относятся: наблюдение, описание, счет, измерение, сравнение, эксперимент, моделирование.

В курсовой работе следует записать сущность методик исследований и указать нормативный документ.

Например, массовую долю титруемых кислот определяли методом титрования в присутствии цветного индикатора по ГОСТ ISO 750-2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности». Метод основан на титровании исследуемого раствора раствором гидроокиси натрия в присутствии индикатора фенолфталеина.

В случае, если на методику определения нет нормативного документа, следует её полностью описать.

Главными условиями эффективности экспериментальной работы являются: точность при выполнении предписаний методики, аккуратность и тщательность подготовки эксперимента, внимательность при его проведении.

Все анализы, определения и наблюдения необходимо записывать в рабочий журнал с максимальной фиксацией всех фактов и условий их появления. При получении в одном статистическом ряду результатов, резко отличающихся от соседних измерений, студент должен записать все данные без искажений и указать обстоятельства, сопутствующие указанному измерению. В дальнейшем необходимо установить причины отклонений и соответствующим образом квалифицировать такие измерения. Записи в журнале датируются. Производится ежедневная первичная обработка экспериментальных данных и их анализ, что позволяет контролировать исследуемый процесс, корректировать эксперимент.

Оценка качества товара

При выполнении экспериментальной части следует придерживаться методик отбора образцов (указывается ТНПА в соответствии с которым отбирались образцы, описывается принцип отбора образцов) и составления средней (лабораторной) пробы согласно действующим ТНПА. В приложении к курсовой работе представляется акт отбора образцов (приложение Б).

Описывается и оценивается состояние упаковки, при этом отмечается наличие и состояние бумажной этикетки, содержание надписи на этикетке, а также дефекты упаковки.

Анализируется информация для потребителя, указанная на упаковке. Оценивается соответствие информации требованиям ТНПА. Комментируется дополнительная информация.

Определяется масса нетто (объем) товара. Анализируется фактическая масса (объем) с массой (объемом), указанной на упаковке. Приводится предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества.

Проводится экспертиза показателей качества товара (органолептических и физико-химических показателей). В приложении к курсовой работе представляются расчеты по результатам оценки физико-химических показателей и дегустационные листы.

Этот подраздел включает исследования на соответствия требованиям ТНПА, а также исследования по расширенному перечню показателей (содержание витаминов, минеральных веществ, пектиновых веществ, полифенольных веществ и т.п.).

Результаты оценки качества представляются в приложении к курсовой работе в виде акта экспертизы (приложение В).

2 СТАТИСТИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ПОЛУЧЕННЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Точечными, т.е. определяемыми одним числом, оценками параметра являются выборочное среднее X_{cp} , дисперсия D и среднеквадратичное отклонение S

$$X_{cp} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}, \quad (1)$$

где x – оценки параметра;
 n – количество опытов.

$$D = \frac{1}{n} \sum (X_i - X_{cp})^2, \quad (2)$$

$$S = \sqrt{D}. \quad (3)$$

Чем выше дисперсия, тем больше разброс измерений относительно среднего значения.

Более информативный способ оценивания неизвестного параметра заключается в построении интервала, где с заданной степенью достоверности будет находиться оцениваемый параметр. Степень достоверности называют доверительной вероятностью и обозначают p , величину $q = 1 - p$ называют уровнем значимости. В технических исследованиях доверительную вероятность принимают, как правило, равной 0,95. Таким образом, если многократно

извлекать выборки объёмом n , то в среднем в 95% случаев доверительный интервал будет содержать истинное значение параметра.

Границы доверительного интервала рассчитывают по формулам

левая граница $X_{cp} - \varepsilon$,

правая граница $X_{cp} + \varepsilon$,

где
$$\varepsilon = \frac{S \cdot t_{\alpha, f}}{\sqrt{n}}. \quad (4)$$

S – среднее квадратичное отклонение;

$t_{\alpha, f}$ – значение критерия Стьюдента, определяемое из таблиц распределения Стьюдента, при уровне значимости $\alpha = \frac{q}{2}$ и числе степеней свободы $f = n - 1$.

Относительной ошибкой среднего значения называют величину Δ

$$\Delta = \frac{\varepsilon}{X_{cp}} \cdot 100\% \quad (5)$$

Пусть необходимо установить, сколько опытов нужно провести, чтобы при фиксированном уровне значимости α , была бы достигнута заданная относительная ошибка среднего значения.

Для решения такой задачи сначала находят среднее квадратичное отклонение (S) из небольшого (2...3) количества опытов. Из формулы (4) выражают $t_{\alpha, f}$

$$t_{\alpha, f} = \frac{\varepsilon}{S} \cdot \sqrt{n} \quad (6)$$

После этого с помощью таблицы 2 подбирают такое количество опытов n , чтобы рассчитанное по формуле (6) значение критерия Стьюдента превышало соответствующее табличное.

Пример 1. Допустим, что в результате опыта получено два результата: 56,47 и 56,07. Определить необходимое количество повторностей опыта, обеспечивающее при доверительной вероятности $\alpha=0,95$ точность среднего результата (относительную ошибку) в 1,0%.

Вычисляем средний результат по формуле 1:

$$X_{cp} = \frac{56,47 + 56,07}{2} = 56,27$$

Дисперсия среднего результата по формуле 2:

$$D = \frac{(56,47 - 56,27)^2 + (56,07 - 56,27)^2}{(2 - 1)} = 0,08 \text{ или } 8 \cdot 10^{-2}.$$

Среднее квадратичное отклонение отдельного результата:

$$S = \sqrt{8 \cdot 10^{-2}} = 0,283.$$

По таблице 2 находим $t_{\alpha, n-1}^{\text{табл}}$ (для $\alpha=0,95$ и $f = n-1=1$)

$$t_{\alpha, n-1}^{\text{табл}} = 12,706$$

Таблица 2 – Критерий Стьюдента

Число степеней свободы $f=n-1$	Критерий Стьюдента t при			
	$\alpha=0,80$	$\alpha=0,90$	$\alpha=0,95$	$\alpha=0,99$
1	3,078	6,314	12,706	63,657
2	1,886	2,920	4,303	9,925
3	1,638	2,353	3,182	5,841
4	1,533	2,132	2,776	4,604
5	1,476	2,015	2,571	4,032
6	1,440	1,943	2,447	3,707
7	1,415	1,895	2,365	3,499
8	1,397	1,860	2,306	3,355
9	1,383	1,833	2,262	3,250
10	1,372	1,812	2,228	3,169

Величина доверительной ошибки (абсолютная погрешность) по формуле 4 рассчитывается:

$$\varepsilon = \frac{12,7 \cdot 0,283}{\sqrt{2}} = 2,54.$$

Относительная ошибка:

$$\Delta = \frac{2,54}{56,27} \cdot 100 = 4,5\%.$$

Доверительная ошибка (абсолютная погрешность) для условий задачи ($\Delta = 1\%$) рассчитывается:

$$\varepsilon = \frac{56,27}{100 \cdot 1} = 0,563.$$

Расчетное значение $t_{\alpha, n-1}$ определяется из формулы 4:

$$t^{\text{расч}}_{\alpha, n-1} = \frac{0,563 \cdot \sqrt{n}}{0,283} \approx 2 \sqrt{n}.$$

Требуется подобрать такое количество опытов n , чтобы соблюдалось условие $t^{\text{расч}}_{\alpha, n-1} > t^{\text{табл}}_{\alpha, n-1}$. Если провести три параллельных опыта, то для условий $\alpha=0,05$ и $f = n-1 = 2$ по таблице $t^{\text{табл}} = 4,30$; $t^{\text{расч}} = 2\sqrt{3} = 3,46$.

Условие $t^{\text{расч}} > t^{\text{табл}}$ не соблюдается, значит следует увеличить число опытов.

Если провести 4 опыта, то при $\alpha=0,95$ и $n-3$ $t^{\text{табл}} = 3,18$, $t^{\text{расч}} = 2\sqrt{4} = 4,00$.

Условие $t^{\text{расч}} > t^{\text{табл}}$ соблюдается, значит число опытов $n=4$ обеспечивает точность среднего определения в 1 % с доверительной вероятностью $\alpha=0,95$.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В этом разделе необходимо отразить основные результаты исследований и выводы по курсовой работе, которые раскрывают как их новизну, так и практическую значимость. Выводы должны быть обобщающими, подводящими итог выполненной курсовой работы и соответствовать поставленным задачам. Их последовательность определяется логикой построения работы. Например:

- основным сырьем для производства ... является ..., которое содержит...
- соковая продукция классифицируется по следующим признакам...
- установленные (такие-то) значения **находятся** в тесной связи с (тем-то), что указывает на (то-то)...

и т.д.

Общий объём заключения должен составлять до 3 печатных листов.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Примерные темы курсовых работ

1. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба ржаного.
2. Товароведная характеристика и экспертиза качества хлебобулочных изделий.
3. Товароведная характеристика и экспертиза качества муки.
4. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы.
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.
6. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овощей.
7. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих фруктов.
8. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов переработки овощей.
9. Товароведная характеристика и экспертиза качества квашеных и солёных овощей.
10. Товароведная характеристика и экспертиза качества сушёных фруктов и овощей.
11. Товароведная характеристика и экспертиза качества чая и чайных напитков.
12. Товароведная характеристика и экспертиза качества кофе и кофейных напитков.
13. Товароведная характеристика и экспертиза качества безалкогольных напитков.
14. Товароведная характеристика и экспертиза качества пряностей/приправ.
15. Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых концентратов.
16. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахара (мёда).
17. Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала.
18. Товароведная характеристика и экспертиза качества мучных кондитерских изделий.
19. Товароведная характеристика и экспертиза качества шоколада и какао-продуктов.
20. Товароведная характеристика и экспертиза качества кондитерских изделий детского, диетического и специального назначения.
21. Товароведная характеристика и экспертиза качества карамельных изделий.
22. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий.
23. Товароведная характеристика и экспертиза качества тортов/пирожных.
24. Товароведная характеристика и экспертиза качества растительных масел.
25. Товароведная характеристика и экспертиза качества майонеза.
26. Товароведная характеристика и экспертиза качества майонезных соусов.
27. Товароведная характеристика и экспертиза качества маргарина.
28. Товароведная характеристика и экспертиза качества спреда.
29. Товароведная характеристика и экспертиза качества животных топлёных жиров.
30. Товароведная характеристика и экспертиза качества жареных семян подсолнечника.
31. Товароведная характеристика и экспертиза качества молока.
32. Товароведная характеристика и экспертиза качества сливок.

33. Товароведная характеристика и экспертиза качества кисломолочных продуктов.
34. Товароведная характеристика и экспертиза качества коровьего масла.
35. Товароведная характеристика и экспертиза качества сыра.
36. Товароведная характеристика и экспертиза качества мороженого.
37. Товароведная характеристика и экспертиза качества молочных консервов.
38. Товароведная характеристика и экспертиза качества продукции детского питания на молочной основе.
39. Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса убойных животных.
40. Товароведная характеристика и экспертиза качества колбасных изделий.
41. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов.
42. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов из мяса.
43. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов из шпика.
44. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных полуфабрикатов.
45. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных кулинарных изделий.
46. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясосодержащих продуктов.
47. Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса домашней птицы.
48. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы.
49. Товароведная характеристика и экспертиза качества сушеных рыбных товаров.
50. Товароведная характеристика и экспертиза качества солёных рыбных товаров.
51. Товароведная характеристика и экспертиза качества копчёных/вяленых рыбных товаров.
52. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов (пресервов).
53. Товароведная характеристика и экспертиза качества икорных рыбных изделий.
54. Товароведная характеристика и экспертиза качества кулинарных рыбных изделий.
55. Товароведная характеристика и экспертиза качества морских водорослей.
56. Товароведная характеристика и экспертиза качества яиц.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АКТ отбора образцов

от «___» _____ 20___ г.

На _____

(наименование организации)

мною, _____

В присутствии _____

Отобраны образцы _____

поступивших по _____

Изготовленной (поставленной) _____

для контроля на соответствие требованиям _____

Отбор произведен в соответствии с требованиями _____

наименование ТНПА на методы отбора

№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗЦОВ ПРОВЕРЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, РЕКВИЗИТЫ (ВИД УПАКОВКИ, МАССА НЕТТО И ДР)	РАЗМЕР ПАРТИИ, ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ	ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ СРОК ГОДНОСТИ	КОЛИЧЕСТВО ОТОБРАННЫХ ОБРАЗЦОВ

Должность

Подпись

Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АКТ ЭКСПЕРТИЗЫ №

1.Дата составления _____ 2.Место составления _____
3.Акт составлен экспертом _____

Экспертиза проведена с участием представителей

Организация	Должность	Ф.И.О.

4.Заявка № _____
5.К экспертизе предъявлено: наименование товара _____
количество _____ количество по документам _____
6.Задачи экспертизы _____
7.Поставщик (страна, фирма) _____
8.Грузоотправитель _____
9.Изготовитель товара _____
10.Контракт № _____

11.Товаротранспортные документы:

Наименование и номер товаротранспортного документа	Наименование и номер транспортного средства	Дата поставки

12.Условия хранения _____
13.Состояние упаковки товара _____
14.Маркировка на упаковке и товаре _____
15.Количество товара взятого для анализа или образца _____
16.Экспертизой установлено _____
17. Заключение эксперта _____

Дата начала экспертизы _____ Дата окончания экспертизы _____

Эксперт _____

Ф.И.О. подпись

Правила оформления экспертного заключения

В п. 1 «Дата составления» указывается дата окончания составления заключения. Как правило, она должна совпадать с днем окончания экспертизы или следующим днем.

В п. 2 «Место составления» указывается город, в котором производилась экспертиза, например, г. Минск.

В п. 3 «Акт составлен экспертом» указывается фамилия и инициалы эксперта, проводившего экспертизу, а также наименование организации, направившей своих представителей для участия в экспертизе, их должности, фамилии и инициалы.

В п. 4 «Заявка №» указывается номер заявки на проведение экспертизы и дата подачи заявки.

В п. 5 указывается полное наименование товара, подлежащее экспертизе, причем это наименование должно строго совпадать с наименованием, указанным в товаросопроводительных документах поставщика. В графе «Количество» и «Количество по документам» указывается соответственно количество товара в наличии и по документам.

В п. 6 «Задачи экспертизы» должно быть записано конкретное задание, полученное экспертом в соответствии с заявкой, определение качества по органолептическим показателям, по результатам лабораторных испытаний или определения одного какого-либо показателя качества (например, влажности, правильность маркировки и т.п.)

В п. 7 «Поставщик (страна, фирма)» указывается страна и фирма, с которой заключен договор на поставку товаров.

В п. 8 «Грузополучатель» указывается организация, которая обозначена в товаросопроводительных документах (например, в ж/д накладной).

В п. 9 «Изготовитель товара» указывается фирма (завод, фабрика) и страна-изготовитель данного товара.

В п. 10 «Контракт №» указывается номер договора, по которому поставляется товар, и его дата.

В п. 11 «Товаросопроводительные документы» указываются все документы, представленные на экспертизу, вид транспорта поставки, например железнодорожный или автомобильный, и дата поставки.

В п. 12 «Условия хранения» указывается тип и состояние складского помещения (например, «помещение каменное, сырое» или «деревянное, сухое» и т.д.), температура и влажность воздуха и другие условия хранения, а также порядок складирования товара (на земле, на стеллажах, в ящиках и т.п.). При обнаружении подмочек или коррозии товара условия хранения описываются подробнее. В случае недостатка места в данном пункте описание может быть продолжено в п. 17

В п. 13 «Состояние упаковки товара» указываются в каком виде представлен товар (распакованном или упакованном), вид упаковки и ее состояние (например, «Товар предъявлен в фирменных тесовых ящиках с

металлической окантовкой. Видимых следов нарушения упаковки не обнаружено»). Если товар предъявлен эксперту россыпью или навалом, об этом делается соответствующее указание в акте.

В п. 14 «Маркировка на упаковке товара» указываются маркировочные данные, имеющиеся на упаковке: грузоотправитель, грузополучатель, вес брутто, вес нетто, номер договора, предупредительные знаки и другие надписи, а также артикул, размер, сорт и другие данные, имеющиеся на подвесных ярлыках, пачках, коробках и т.д.

В п. 15 «Количество товара, взятого для анализа или образца» указывается количество товара, взятого для анализа, или количество образцов.

В п. 16 «Экспертизой установлено» указывается общее количество товара, подвергнутое экспертизе, его состояние, количество товара, отвечающее условиям договора, количество товара, полностью или частично не отвечающее условиям договора. Если товар или часть его потеряли полностью или частично свои потребительские качества, которые невозможно исправить, т.е. товар бракованный, что, естественно, отражается на его первоначальной стоимости, эксперт должен отметить в данном пункте, описать характер дефектов, и, когда это возможно, причины порчи товара. При количественной экспертизе эксперт указывает общее количество изделий, установленное при проверке, а также дает заключение, когда это возможно, о причинах недостатков, излишков товара, механических повреждениях и т.п.

В п. 17 «Заключение эксперта» указываются основные выводы эксперта; они составляются, по возможности коротко, конкретно, обоснованно исходя из бесспорных и объективных данных и четко для того, чтобы в дальнейшем не требовались дополнительные объяснения эксперта.

Акт экспертизы подписывает эксперт.