Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 14:04:27
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Профиль	Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения 4 курс очно-заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Товароведная экспертиза продовольственных товаров» для обучающихся по направлению подготовки: 38.03.07 Товароведение, профилю: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Медведкова И.И., профессор кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 17 февраля 2026 года № 14

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

«17» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Медведкова И.И., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="11">Профиль
Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей – 3
Общее количество

часов -108</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>20 час.</td><td>16 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 3,8</td><td rowspan="8">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>22 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>68,75 час.</td><td>68,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 38/68,75

для заочной формы обучения – 38/68,15

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: предоставление обучающимся знаний основных правил организации и порядка проведения экспертиз, формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков проведения идентификации и обнаружения фальсификации продуктов, экспертизы товарных характеристик.

Задачи дисциплины: ознакомление с основными нормативно-правовыми документами, устанавливающими требования к качеству и безопасности продуктов, изучение видов идентификации и фальсификации продуктов, усвоение современных методов идентификационной и товарной экспертизы продуктов, ознакомление со средствами фальсификации продуктов, методами их обнаружения, последствиями фальсификации и мерами по ее предотвращению, изучение требований к качеству, количеству, упаковке и маркировке продуктов, освоение методов обнаружения дефектов, определения их природы и причин возникновения, изучение порядка проведения идентификационной и товарной экспертизы, требований к оформлению результатов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Товароведная экспертиза продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП.

Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

Изучение дисциплины «Сертификация» базируется на знаниях учебных дисциплин и для ее изучения необходимо знать «Химию», «Микробиологию», «Теоретические основы товароведения» и «Основы научных исследований».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2. Обладает системными знаниями о правилах и порядке организации и проведения экспертизы товаров, подтверждения соответствия	ИДК-1$_{ПК-2}$. Знает инновационные технологии производства, потребительские свойства, классификацию, ассортимент однородных групп товаров ИДК-2$_{ПК-2}$. Умеет применять органолептические, физико-химические, органолептические, статистические методы для оценки товаров ИДК-3$_{ПК-2}$. Организует и проводит экспертизу товаров, включая определение подлинности товаров, выявление дефектов и несоответствие

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: методы математического анализа и моделирования математического аппарата при решении проблем в области товароведения, средства реализации информационных процессов и применения их при изучении товароведной деятельности;

уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, применять статистические методы обработки данных, проводить товароведную экспертизу товаров;

владеть: навыком организовать и провести товароведную экспертизу; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые исследуются во время экспертизы; осуществить отбор проб и образцов для экспертных исследований товара, оформить заявку и наряд на проведение экспертизы, акт отбора образцов, акт экспертизы

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.

Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.

Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.

Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.

Тема 4. Товароведная судебная экспертиза.

Смысловой модуль 2. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.

Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.

Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.

Тема 8. Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.

Смысловой модуль 3. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров животного происхождения.

Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.

Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.

Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.

Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов											
	очная форма						Очно-заочная форма					
	Всего	В том числе					Всего	В том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
Смысловой модуль 1. Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.												
Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.	4,75	2			2,75		4,15			2	2,15	
Тема 2. Основные экспертные методы и информационные	10	2		2	6		9	1		2	6	

средства экспертизы.												
Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.	10	2		2	6		9	1		2	6	
Тема 4. Товароведная судебная экспертиза. Таможенная экспертиза.	6				6		6				6	
Всего по смысловому модулю 1	30,75	6		4	20,75		28,15	2		6	20,15	
Смысловой модуль 2. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.												
Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	10	2		2	6		10	2		2	6	
Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	10	2		2	6		10	2		2	6	
Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.	10	2		2	6		10	2		2	6	
Тема 8 Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.	10	2		2	6		10	2		2	6	
Всего по смысловому модулю 2	40	8		8	24		40	8		8	24	
Смысловой модуль 3. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных												

товаров животного происхождения.												
Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.	8	1		1	6		9	1		2	6	
Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.	8	1		1	6		9	1		2	6	
Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.	10	2		2	6		10	2		2	6	
Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов.	10	2		2	6		10	2		2	6	
Всего по смысловому модулю 3	36	6		6	24		38	6		8	24	
Всего часов	**106,75**	**20**		**18**	**68,75**		**106,15**	**16**		**22**	**68,15**	
Катт						1						1,6
ИК												
КЭ												
Каттэк						0,25						0,25
Контроль												
Итого	**108**	**20**		**18**	**68,75**	**1,25**	**108**	**16**		**22**	**68,15**	**1,85**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная

			форма
1	Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.	-	2
2	Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.	2	2
3	Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.	2	2
4	Тема 4. Товароведная судебная экспертиза. Таможенная экспертиза.	-	-
5	Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	2	2
6	Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	2	2
7	Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.	2	2
8	Тема 8. Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.	2	2
9	Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.	1	2
10	Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.	1	2
11	Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.	2	2
12	Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов.	2	2
Всего:		**18**	**22**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.	2,75	2,15
2	Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.	6	6
3	Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.	6	6
4	Тема 4. Товароведная судебная экспертиза. Таможенная экспертиза.	6	6
5	Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	6	6
6	Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	6	6
7	Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.	6	6
8	Тема 8. Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда,	6	6

	крахмала.		
9	Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.	6	6
10	Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.	6	6
11	Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.	6	6
12	Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов.	6	6
	Всего:	**68,75**	**68,15**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1-10)	2	20
- дискуссия, собеседование (темы 11-12)	4	8
- текущий модульный контроль	4	12
Промежуточная аттестация	*зачет*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1-10)	3	30
- дискуссия, собеседование (темы 11-12)	5	10
Промежуточная аттестация	*зачет*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к ТМК 1 **Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.**

Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.

Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.

Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.

Тема 4. Товароведная судебная экспертиза.

Вопросы к ТМК 2 **Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.**

Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.

Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.

Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.

Тема 8. Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.

Вопросы к ТМК 3 **Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных**

товаров животного происхождения.

Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.

Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.

Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.

Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов.

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к зачету)

1. Правовое обеспечение товароведной экспертизы продовольственных товаров.

2. Государственное регулирование товароведной экспертизы продовольственных товаров.

3. Предмет цели и задачи дисциплины. Объекты и субъекты внешнеэкономической деятельности.

4. Основные понятия и термины в области товароведной экспертизы продовольственных товаров.

5. Законодательные акты в области товароведной экспертизы продовольственных товаров.

6. Порядок назначения товароведной экспертизы продовольственных товаров. Постановление о назначении экспертизы

7. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности

8.Классификационная экспертиза. Сущность классификации.

9.Структура Гармонизированной системы описания и кодирования товара.

10.Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ. Понятиегрупп, подгрупп, позиций и субпозиций.

11.ТН ВЭД - национальная комбинированная тарифно-статистическая классификация. Система кодирования товаров.

12 .Гармонизированная система описания и кодирования товаров HS.союза. Социально значимые товары, товары первой необходимости.

13. Проведение экспертизы по определению страны происхождения товаров.

14.Основные виды экспертиз.

15.Цели и задачи, объект, предмет. Основные понятия и определения экспертизы.

16. Основные виды экспертиз - идентификационная, материаловедческая, химическая. Идентификационная экспертиза

17.Экспертиза по определению страны происхождения товара, основные приемы и порядок выполнения. Охарактеризуйте назначение экспертизы страны происхождения товаров. Виды сертификатов происхождения.

18.Классификационная экспертиза и технологическая экспертиза. Задачи технологических экспертиз при контроле лицензий на переработку товаров.

19.Химическая экспертиза и сертификационная экспертиза. Химическая и сертификационная таможенные экспертизы и их компетенции.

20. Материаловедческая и товароведная экспертиза.

21.Экологическая экспертиза и другие виды экспертиз. Сертификационная и оценочная таможенные экспертизы и их компетенции.

22.Квалификация эксперта. Право на проведение экспертизы.

23.Экспертные организации, участвующие в экспертных исследованиях при осуществлении контроля за внешнеэкономической деятельностью.

24.Независимые эксперты. Обязательные требования к экспертам. Права и обязанности эксперта.

25.Товароведные, оценочные и технологические экспертизы.

26. Особенности специальных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров.

27.Товароведные экспертизы. Особенности оценочных экспертиз.

28.Технологические экспертизы. Заключение эксперта, формы актов экспертизы, структура заключения эксперта.

29. Пробы и образцы для проведения экспертизы, их отбор и упаковка. Доставка проб и образцов на экспертизу.

30. Технические средства и методы экспертных исследований. Органолептическая оценка. Визуально-оптический метод оценки объекта исследования.

31.Инструментальные методы исследований, их виды.

32. Расчетные методы в экспертных исследованиях. Этапы экспертного исследования.

33.Цели и задачи ветеринарной экспертизы товаров. Права и обязанности эксперта.

34.Виды таможенных экспертиз товаров.

35. Организация экспертной деятельности. Требования к экспертным организациям.

36. Товароведческая экспертиза. Вопросы, выносимые эксперту.

37. Криминалистическая экспертиза сопроводительной документации на товар.

38.Заключение эксперта. Основные разделы заключения.

39. Технические средства и методы экспертиз.

40.Идентификация объекта исследования.

41.Вопросы, выносимые на санитарно-гигиеническую экспертизу.

42. Заключение эксперта по фитосанитарной экспертизе, его разделы и их содержание. Основные права и обязанности таможенного эксперта.

43.Специфические требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, ввозимых на территорию республики.

44. Отличительные особенности содержания гигиенического, фитосанитарного, ветеринарного и карантинного сертификатов. Обязательность предоставления для различных групп продовольственных товаров.

45. Организации, устанавливающие санитарные требования к продукции при перемещении через границу. Организации, устанавливающие технические требования к продукции при перемещении через границу.

46.Соглашение ВТО «О технических барьерах в торговле».

47.Качество и подтверждение соответствия товаров в международной торговле.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу												**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль № 3				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т 7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	100
4	4	4	21	4	4	4	21	4	4	4	22	

Примечание. Т1, Т2, ... Т12 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 c. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70618.html

2. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2018. - 189 с.

Дополнительная литература:

1. Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2019. — 97 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/65320.html

2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 527 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4167.html

3. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2020. — 334 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4171.html

4. Куликова, Н. Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе : учебное пособие / Н. Р. Куликова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 169 c. — ISBN 978-5-394-00732-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/747.html

Учебно-методические издания:

1. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55916.html.

2. Китаевская С.В. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Китаевская С.В., Никитина Е.В., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 220 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63509.html

3. Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаева О.И., Манихина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24347.html

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай

Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека: НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1	2	3
1.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения лекций	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
2.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения практических занятий	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
3.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения консультаций по курсовым работам и экзамену	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
4.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы:	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, учёная степень, учёное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность - профессор; учёная степень – кандидат технических наук; - доктор философии в области технических наук учёное звание – доцент.	Высшее – специалитет; Маркетинг; маркетолог-экономист в области продовольственн ых товаров	1.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 2. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780 3. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ФГБНУ «Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко», г. Донецк, с 10.02-07.03.2025 г. в объеме – 72 часа Регистрационный № 98-15/43 от 05 марта 2025 г. 4. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ООО «УЧИ ЛАБ», г. Екатеринбург, по дополнительной профессиональной подготовке «Профессиональное развитие педагога в системе дополнительного образования» с 26.08-09.09.2025 г. в объеме – 72 часа КПК 6600743653 Регистрационный № 2743653 от 09 сентября 2025 г. Протокол от 22.09.2025 года №3.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.01 ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Профиль Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность
Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: методы математического анализа и моделирования математического аппарата при решении проблем в области товароведения, средства реализации информационных процессов и применения их при изучении товароведной деятельности;

уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, применять статистические методы обработки данных, проводить товароведную экспертизу товаров;

владеть: навыком организовать и провести товароведную экспертизу; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые исследуются во время экспертизы; осуществить отбор проб и образцов для экспертных исследований товара, оформить заявку и наряд на проведение экспертизы, акт отбора образцов, акт экспертизы

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2. Обладает системными знаниями о правилах и порядке организации и проведения экспертизы товаров, подтверждения соответствия	ИДК-1$_{ПК-2}$. Знает инновационные технологии производства, потребительские свойства, классификацию, ассортимент однородных групп товаров ИДК-2$_{ПК-2}$. Умеет применять органолептические, физико-химические, органолептические, статистические методы для оценки товаров ИДК-3$_{ПК-2}$. Организует и проводит экспертизу товаров, включая определение подлинности товаров, выявление дефектов и несоответствие

Смысловые модули и темы дисциплины:

МОДУЛЬ 1.

Смысловой модуль 1. Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.

Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.

Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.

Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.

Тема 4. Товароведная судебная экспертиза.

Смысловой модуль 2. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.

Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.

Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.

Тема 8. Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.

Смысловой модуль 3. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров животного происхождения.

Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.

Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.

Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.

Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, лабораторные занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

(зачет, экзамен)

Разработчик:
Медведкова И.И.
канд. техн. наук, доцент



Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

