

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:17:50
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 ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

 Л. В. Крылова

« 03 » 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.07 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ
И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ**

Угруппированная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Факультет таможенного дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 1-й курс

заочная форма обучения, 1-й курс

Рабочая программа адаптирована
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа дисциплины «Современные методы идентификации и экспертизы товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерской программе: Товароведение и экспертиза в таможенном деле, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Кудинова О. В., доцент, канд. биол. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров
Протокол от 26.02.2024 № 11

Зав. кафедрой

(подпись)

Н. И. Осипенко



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета таможенного дела

(подпись)

А. В. Шершнева

« 23 » 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 26 » 2024 года № 2

Председатель
(подпись) Л. В. Крылова

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 38.04.07 Товароведение		
Модулей – 1	Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		1-й	1-й
		Семестр	
	2-й	Летняя сессия	
Общее количество часов – 72	Программа высшего образования – программа магистратуры	Лекции	
		18	8
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 2.		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		16	10
		Катг	
		0,9	1,2
		КЭ	
		-	-
		Катгэк	
		0,25	0,25
		СР	
		36,85	50,55
		Индивидуальные задания:	
		2ТМК	-
Форма промежуточной аттестации: (зачет, зачет с оценкой, экзамен)			
зачет	зачет		

Соотношение количества часов контактной и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 35,15 : 36,85
 для заочной формы обучения – 19,45 : 50,55

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у обучающихся системных теоретических знаний, умений и навыков в области органолептических и инструментальных методов идентификации и экспертизы товаров.

Задачи дисциплины: ознакомление с современными методами и методологией проведения исследований относительно идентификации и экспертизы пищевых продуктов и непродовольственных товаров; овладение практическими навыками по использованию органолептических и инструментальных методов исследования товаров и интерпретации полученных результатов при их идентификации и экспертизе; приобретение навыков по выявлению фальсифицированной и контрафактной продукции.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.07 «Современные методы идентификации и экспертизы товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. Данная дисциплина является основополагающей для приобретения обучающимися навыков работы с нормативными документами, установления соответствия объектов исследования предъявляемым требованиям, проведения идентификации и экспертизы товаров с помощью органолептических и инструментальных методов исследований, и обеспечивает их фундаментальными знаниями, необходимыми для изучения таких дисциплин, как: «Основы экспертизы культурных ценностей», «Оценочная экспертиза в таможенном деле», «Судебная экспертиза товаров», «Экспертиза подлинности товаров в таможенном деле», «Экспертиза показателей качества товаров» и др.

Изучение дисциплины «Современные методы идентификации и экспертизы товаров» базируется на знаниях, полученных обучающимися при изучении таких дисциплин, как: «Методология и методы научных исследований», «Государственный контроль товаров в таможенном деле», «Международные и национальные требования к безопасности товаров».

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

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1. Способен организовывать и осуществлять экспертизу товаров	ИДК-1ПК-1. Осуществляет взятие проб (образцов) товаров, применяет методы (методику) экспертизы, проводит экспертизу товаров

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: идентификационные признаки пищевых продуктов и непродовольственных товаров; показатели качества пищевых продуктов и непродовольственных товаров; классификацию, сущность, возможности и особенности применения современных методов органолептического и инструментального исследования товаров;

уметь: выбирать критерии и показатели идентификации товаров, показатели качества товаров; осуществлять отбор проб (образцов) товаров для целей их идентификации и экспертизы; осуществлять идентификацию товаров и их экспертизу органолептическими и инструментальными методами; проводить обработку экспериментально полученных результатов; составлять заключение эксперта по результатам идентификации и экспертизы товаров;

владеть: профессиональной и научной терминологией относительно идентификации и экспертизы товаров; навыками работы с действующими нормативными правовыми и техническими документами и иными документами, необходимыми для осуществления профессиональной

деятельности, связанной с применением органолептических и инструментальных методов исследования относительно идентификации товаров и их экспертизы.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Современные методы идентификации и экспертизы пищевых продуктов.

Тема 1. Современные методы идентификации пищевых продуктов.

1. Характеристика идентификационных признаков и органолептических показателей качества пищевых продуктов и способов их определения
2. Органолептические методы идентификации пищевых продуктов. Отбор и подготовка проб.
3. Показатели, идентифицируемые с помощью инструментальных методов.

Тема 2. Современные методы экспертизы пищевых продуктов.

1. Экспертиза пищевых продуктов органолептическими методами.
2. Экспертиза пищевых продуктов инструментальными методами.
3. Экспресс-методы исследования отдельных категорий пищевых продуктов.

Смысловой модуль 2. Современные методы идентификации и экспертизы непродовольственных товаров.

Тема 3. Современные методы идентификации непродовольственных товаров.

1. Показатели, идентифицируемые с помощью органолептических методов.
2. Органолептические методы идентификации непродовольственных товаров.
3. Показатели, идентифицируемые с помощью инструментальных методов.
4. Инструментальные методы идентификации непродовольственных товаров

Тема 4. Современные методы экспертизы непродовольственных товаров.

1. Экспертиза непродовольственных товаров органолептическими методами.
2. Экспертиза непродовольственных товаров инструментальными методами.
3. Экспресс-методы исследования отдельных категорий непродовольственных товаров.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Современные методы идентификации и экспертизы пищевых продуктов												
Тема 1. Современные методы идентификации пищевых продуктов	21	6		6		9	18	2		4		12
Тема 2. Современные методы экспертизы пищевых продуктов	17	4		4		9	17	2		2		13
Итого по смысловому модулю 1	38	10		10		18	35	4		6		25
Смысловой модуль 2. Современные методы идентификации и экспертизы непродовольственных товаров												
Тема 3. Современные методы идентификации непродовольственных товаров	15	4		2		9	14	2		2		12

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения					заочная форма обучения						
	всего	в том числе					всего	в том числе				
л ¹		п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵	л		п	лаб	инд	СР	
Тема 4. Современные методы экспертизы непродовольственных товаров	17,85	4		4		9,85	17,55	2		2		13,55
Итого по смысловому модулю 2	32,85	8		6		18,85	33,55	4		4		25,55
Всего по смысловым модулям	70,85	18		16		36,85	68,85	8		10		50,55
Катт	0,9				0,9		1,2					1,2
Каттэк	0,25				0,25		0,25					0,25
Контроль							2					2
Всего часов	72	18		16	1,15	36,85	72	8		10	3,45	50,55

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	не предусмотрено		
2			
....			
Всего:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Идентификация продукции и ее методы	4	2
2	Измерительные методы идентификации, заменяющие органы чувств	2	-
3	Отбор и подготовка проб для анализа. Органолептические методы идентификации и экспертизы пищевых продуктов	2	2
4	Экспертиза пищевых продуктов инструментальными методами. Оформление заключения эксперта	2	2
5	Определение основных этапов и средств идентификации непродовольственных товаров в таможенных целях. Документальное оформление взятия проб и образцов товаров	2	-
6	Определение критериев и показателей идентификации, показателей качества, методов исследования для целей идентификации и экспертизы непродовольственных товаров	1	1
7	Установление на основании идентификации и	2	2

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	экспертизы непродовольственных товаров органолептическими и инструментальными методами их соответствия информации в товаросопроводительных документах, требованиям нормативных документов, принадлежности к группе однородных товаров		
8	Обработка результатов идентификации и экспертизы непродовольственных товаров. Оформление заключения эксперта	1	1
Всего:		16	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Современные методы идентификации пищевых продуктов	9	12
2	Современные методы экспертизы пищевых продуктов	9	13
3	Современные методы идентификации непродовольственных товаров	9	12
4	Современные методы экспертизы непродовольственных товаров	9,85	13,55
Всего:		36,85	50,55

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;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачет с оценкой, 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;
- письменные задания выполняются на компьютере;
- зачет с оценкой, экзамен проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Зачет с оценкой, 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 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;
- 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.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

11.1 Перечень вопросов для текущего модульного контроля:

1. Виды методов идентификации в зависимости от поставленных перед испытателем задач.
2. Что представляют собой информационно-аналитические методы идентификации?
3. Характеристика документального и маркировочного методов идентификации.
4. Разновидности органолептических методов в зависимости от участия органов чувств в определении показателей.
5. Преимущества и недостатки органолептических методов.
6. Дайте характеристику измерительным методам определения вкуса и запаха.
7. Дайте характеристику методам оптической спектроскопии.
8. Характеристика измерительных методов определения прозрачности. Отличие методов турбидиметрии, нефелометрии и поточной ультрамикроскопии.
9. Характеристика измерительных методов определения консистенции: структурных анализаторов, спредметров, консистометра Боствика, реометра Брукфильда, вискозиметров Оствальда и Убеллоде, прибора Вейлера-Ребиндера.
10. Как осуществляется отбор проб пищевых продуктов?
11. Какие данные должны указываться в акте отбора проб?
12. Как составляют объединенную (среднюю) пробу продукции?
13. Как подготавливают и оформляют для лабораторных испытаний пробу продукции?
14. Последовательность органолептической оценки.
15. Особенности определения внешнего вида продовольственных товаров и консистенции.
16. Особенности определения вкуса твердых, сыпучих и жидких продуктов.
17. Система построения органолептической балльной оценки качества пищевого продукта.
18. Балльные шкалы и особенности их применения.
19. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
20. Характеристика методов пробоподготовки.
21. Характеристика мокрого и сухого способов озоления.
22. Физические методы идентификации: оптическая спектрометрия.
23. Что такое рН-метрия? Для каких целей используется?
24. При помощи каких приборов определяют плотность жидкостей?
25. В чем сущность метода Гербера?
26. Какие посторонние вещества добавляют в продукты с целью их фальсификации?
27. Что такое «экспресс-методы»?
28. Опишите достоинства и недостатки экспресс-методов.

29. На чем основываются экспресс-методы?
30. Описать экспресс-методы, с помощью которых можно быстро провести оценку качества готовой продукции.
31. Опишите метод «findger-print».
32. Охарактеризуйте нормативные документы о взятии проб (образцов) товаров.
33. Перечислите ряд действий способствующие отправлению запроса в лабораторию о проведении экспертизы.
34. Какие элементы входят в Акт о взятии проб (образцов) товаров.
35. Что такое критерии идентификации товаров.
36. Назовите показатели идентификации парфюмерных товаров.
37. Объясните разницу между исследованием и экспертизой товаров.
38. Охарактеризуйте органолептические показатели лакокрасочных товаров.
39. Перечислите усвоенные инструментальные методы исследования лакокрасочных товаров.
40. Назовите физико-химические показатели лакокрасочных товаров.
41. Что такое товаросопроводительные документы.
42. Какие виды идентификации используются при экспертизе товаров.
43. Перечислите ряд действий способствующие назначению проведения экспертизы.
44. Какие структурные элементы входят в экспертное заключение.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		100
– устный или письменный опрос (темы № 1-4)	10	40
– доклад (темы № 2, 4)	10	20
– тест	20	40
Промежуточная аттестация	Зачет	100
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		100
– устный или письменный опрос	10	40
– доклад	10	20
– тест	20	40
Промежуточная аттестация	Зачет	100
Итого за семестр	100	

12.1 Перечень вопросов для подготовки к зачету:

1. Классификация методов исследования товаров и их роль при проведении таможенной экспертизы.
2. Органолептические методы исследования пищевых продуктов/непродовольственных товаров. Классификация, преимущества и недостатки органолептических методов.
3. Характеристика органолептических показателей качества и способов их определения.
4. Инструментальные методы исследования. Классификация, преимущества и недостатки инструментальных методов.

5. Химические методы исследования. Качественный и количественный анализ. Основные метрологические характеристики аналитических реакций.
6. Гравиметрия. Основы метода и область применения.
7. Титриметрия. Виды титриметрических определений и область применения.
8. Физические методы исследования. Классификация и общая характеристика.
9. Микроскопические методы исследования: световая и электронная микроскопия
10. Оптические методы исследования. Основные закономерности светопоглощения. Закон Бугера-Ламберта-Бера.
11. Спектральные методы исследования. Электромагнитное излучение и происхождение атомных спектров. Эмиссионная, атомно-абсорбционная, инфракрасная спектроскопия.
12. Основы спектрофотометрии в видимой и ультрафиолетовой областях.
13. Фотометрические методы анализа: фотоколориметрия, нефелометрия, турбидиметрия.
14. Физико-химические методы исследования. Классификация и общая характеристика.
15. Хроматографические методы разделения и идентификации веществ. Виды хроматографии.
16. Электрохимические методы исследования. Потенциометрия.
17. Биологические методы исследования. Микробиологические, биохимические и методы генной инженерии.
18. Измерительные методы, заменяющие органы чувств. Характеристика и область применения.
19. Методы исследования продовольственных товаров, не требующие использования сложного аналитического оборудования. Характеристика и область применения.
20. Основы математико-статистической обработки результатов исследований.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Очная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу				Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		
T1 ¹	T2	T3	T4	100
10	40	10	40	

Примечание. T1, T2... T4 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Заочная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу				Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		
T1 ¹	T2	T3	T4	100
10	40	10	40	

Примечание. T1, T2... T4 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Андреева, Е. И. Развитие методологии и совершенствование механизма управления идентификацией товаров в таможенных целях [Электронный ресурс]: монография / Е. И. Андреева. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российская таможенная академия, 2016. – 202 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69766.html>. – ЭБС «IPRbooks».
2. Андреева, Е. И. Идентификация товаров при проведении таможенной экспертизы [Электронный ресурс]: монография / Е. И. Андреева. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российская таможенная академия, 2013. – 166 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69714.html>. – ЭБС «IPRbooks».

Дополнительная литература:

1. Инструментальные методы исследования в таможенном деле: опорный конспект лекций для студ. факультета маркетингу, торговли и таможенного дела спец. 03051002 «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» всех форм обучения/ А. С Шульц; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. экспертизы в там. деле. – Донецк: [ДонНУЭТ], 2017. – 90 с.
2. Идентификация и кодирование товаров: опорный конспект лекций для студентов фак. маркетинга, торговли и таможен. дела направления подгот. 38.03.07 Товароведение (профиль «Товароведение и экспертиза в таможенном деле») всех форм обучения и слушателей центра доп. проф. образ. по доп. проф. программе проф. переподг. Товароведение (профиль «Товароведение и экспертиза в таможенном деле») / С. Л. Захарова; ГО ВПО «Донецк. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. экспертизы в там. деле. – Донецк: [ДонНУЭТ], 2017. – 78 с.
3. Крюк, Т. В. Методы контроля пищевых продуктов [Текст]: Ч. 2 : учеб. пособ. для студ. фак-та питания днев. и заоч. форм обуч. / Т. В. Крюк; ДонГУЭТ им. Михаила Туган-Барановского, каф. химии. – Донецк, 2006. – 50 с.
4. Малыгина, В. Д. Исследование пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособ. для студ. фак-та питания всех форм обуч./ В. Д. Малыгина, В. В. Какунина; ДонГУЭТ им. М. Туган-Барановского, каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров. - Донецк, 2005.-181 с.
5. Крюк, Т. В. Методы контроля продукции в отрасли [Текст] : метод. рек. для выпол. лаб. работ студ. напр. подготов. 6.051701 «Пищевые технологии и инженерия» / Т. В. Крюк, Л. Ф. Пикула; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. химии. – Донецк : ДонНУЭТ, 2012. – 63 с.

Учебно-методические издания:

1. Кудинова, О. В. Современные методы идентификации и экспертизы товаров [Текст] : опорный конспект лекций для обучающихся факультета маркетинга, торговли и таможенного дела направления подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле) очной и заочной форм обучения / О. В. Кудинова, М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш.

- проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. таможенного дела и экспертизы товаров. – Донецк: ДОННУЭТ, 2020. – 92 с.
2. Кудинова, О. В. Современные методы идентификации и экспертизы товаров : методические указания для выполнения лабораторных работ : для обучающихся факультета маркетинга, торговли и таможенного дела, направления подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле), очной и заочной форм обучения / О. В. Кудинова, О. С. Попова ; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. тамож. дела и экспертизы товаров. – Донецк : ДОННУЭТ, 2021. – 64 с.
 3. Дистанционный курс «Современные методы идентификации и экспертизы товаров» на платформе программного продукта Moodle.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библиотечная информ. система : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.
2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.
3. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информиио», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru/>. – Текст : электронный.
4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронно-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.
7. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
8. book on lime : электрон. библиотечная система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.
9. Polpred : электрон. библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва : ПОЛПРЕД Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com>. – Текст : электронный.
10. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.
11. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/>. – Текст. Изображение : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 4233 для проведения лекций: 64 посадочных места, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;
2. Учебная лаборатория экспертных исследований в таможенном деле № 4231 для проведения лабораторных занятий: 16 посадочных мест, учебная мебель, доска, рабочие столы, лабораторные столы, вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, микроскоп XS-2610, шейкер OS-20С, твердомер NOVOTEST Т-У1, дистиллятор ЭД-5 (АД-102), универсальная разрывная машина РТ-250М, весы ВА-4М, аппарат Киппа, аппарат Сокслета, баня водяная, гигрометр психометрический ВИТ-2, дихроскоп, дозиметр-радиометр МКС-05 «ТЕРРА-П», лупа, микрометр МК-25, толщиномер ТР 30, газометр 20 Л, прибор Журавлева;
3. Экспертная лаборатория физико-химических исследований № 4320 для проведения лабораторных занятий: 30 посадочных мест, рабочие столы, лабораторные столы, доска, мультимедийный проектор, экран, вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, весы торцевые, электроплитка ЕПЧИ-1,5 одноконфорочная нержавейка, микроскоп XS-2610, весы электронные, магнитная мешалка ММ5, овоскоп ОН-10, бутирометр для сливок 0-40%, бутирометр для сливок 0-6%, ареометр АМ 1020-1040, ареометр АС-2 10...20 Ц.Д. 0,2, ареометр АС-3 0...25 Ц.Д. 0,5, ареометр АС-3 25...50 Ц.Д. 0,5, ареометр АС-3 50...75 Ц.Д. 0,5, весы ВА-4М, гигрометр психометрический ВИТ-2, Манекен «Diana» «А», Манекен «Diana» «В»;
4. Учебная аудитория № 4233 для проведения консультаций и экзаменов: 64 посадочных места, учебная мебель, доска;
5. Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе: Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС «UniLib» (2021 г.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Кудинова Олеся Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат биологических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специальность «Биология», преподаватель биологии и химии. Диплом кандидата	1. Удостоверение о повышении квалификации от 28.02.2022 № 110400009492 р/н 076-22, «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», (72 ч), Филиал ФГБОУВО «Ухтинский государственный технический

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
			наук, серия ДК № 023778	<p>университет», Усинск;</p> <p>2. Удостоверение о ПК от 27.05.2022 №771802830009, «Работа в электронной информационно-образовательной среде» (16 ч), ФГБОУВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Москва;</p> <p>3. Сертификат о ПК от 14.09.2022 №2022/0419, «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов-на-Дону</p> <p>4. Удостоверение о ПК от 18.12.2023 № 040000569316, «Управление деятельностью вузов. Аспекты разработки и реализации ФГОС ВО нового поколения» (20 ч), ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский технологический университет «МИСИС», г. Москва</p> <p>5. Стажировка «Современные инструментальные методы экспертизы пищевых продуктов» (72 ч), 14.05.2024-07.06.2024, Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «ИНСТИТУТ ФИЗИКО-ОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ И УГЛЕХИМИИ ИМ. Л. М. ЛИТВИНЕНКО» (ИНФОУ), г. Донецк</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.07 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение.

Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 з. е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: идентификационные признаки пищевых продуктов и непродовольственных товаров; показатели качества пищевых продуктов и непродовольственных товаров; классификацию, сущность, возможности и особенности применения современных методов органолептического и инструментального исследования товаров;

уметь: выбирать критерии и показатели идентификации товаров, показатели качества товаров; осуществлять отбор проб (образцов) товаров для целей их идентификации и экспертизы; осуществлять идентификацию товаров и их экспертизу органолептическими и инструментальными методами; проводить обработку экспериментально полученных результатов; составлять заключение эксперта по результатам идентификации и экспертизы товаров;

владеть: профессиональной и научной терминологией относительно идентификации и экспертизы товаров; навыками работы с действующими нормативными правовыми и техническими документами и иными документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности, связанной с применением органолептических и инструментальных методов исследования относительно идентификации товаров и их экспертизы;

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы

компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1. Способен организовывать и осуществлять экспертизу товаров	ИДК-1пк-1. Осуществляет взятие проб (образцов) товаров, применяет методы (методики) экспертизы, проводит экспертизу товаров

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Современные методы идентификации и экспертизы пищевых продуктов.

Тема 1. Современные методы идентификации пищевых продуктов.

Тема 2. Современные методы экспертизы пищевых продуктов.

Смысловой модуль 2. Современные методы идентификации и экспертизы непродовольственных товаров.

Тема 3. Современные методы идентификации непродовольственных товаров.

Тема 4. Современные методы экспертизы непродовольственных товаров.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик:

Кудинова О. В., канд. биол. наук, доцент

Заведующий кафедрой таможенного дела и экспертизы товаров:

Осипенко Н. И., д-р техн. наук, профессор

