

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 02.03.2025 11:09:29  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7324a676a271b2

**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**

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

«28» февраля 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.03 ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ**

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования - программа магистратуры

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения: 1 курс (очная форма обучения),

1 курс (заочная форма обучения)

*Рабочая программа адаптирована для лиц  
с умеренными нарушениями функций зрения, слуха и речи*

**Донецк  
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экспертиза товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерской программе: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) 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: Медведкова И.И., доцент, канд. техн., наук, доцент**

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения  
Протокол от «19» февраля 2024 года № 11

Зав. кафедрой

  
(подпись)

В.Д.Малыгина

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга и торгового дела

  
(подпись)

Д.В. Махносов

Дата «27»

2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель  И. В. Крылова

(подпись)

(инициалы, фамилия)

© Медведкова И.И., 2024 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли

имени Михаила Туган-Барановского», 2024

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направления подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц - 7	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	Базовая Б1.О.03	Базовая Б1.О.03
	Направление подготовки 38.04.07 Товароведение		
Модулей - 1	Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	<b>Год подготовки:</b>	
Смысловых модулей - 2		1-и	1-и
Индивидуальные научно-исследовательские задания		<b>Семестр</b>	
Общее количество часов – очная форма – 252 заочная форма – 252		1-и	1-и
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3 самостоятельной работы обучающегося – 11	Программа высшего образования:  Программа магистратуры	18 - ч.	10- ч.
		<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		- час.	- час.
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		36 час.	24 час.
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		160,7 час.	203,1 час.
		<b>Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))</b>	
		курсовая работа	
<b>Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</b>			
<b>экзамен</b>			

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:  
 для очной формы обучения – 54/160,7  
 для заочной формы обучения – 34/203.1

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель учебной дисциплины** – изучение и усвоение специальных знаний, практических привычек и умений по экспертной оценке продовольственных товаров, которые необходимы для выполнения профессиональных обязанностей.

**Задачи учебной дисциплины** – овладение основных категорий, понятий экспертизы продовольственных товаров; овладение методами организации товароведческой экспертизы, их сущностью, техникой проведения всех этапов экспертизы.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Учебная дисциплина Б1.О.03 «Экспертиза товаров» относится к базовой части профессионального цикла.

Учебная дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин «Технология транспортировки и хранения пищевых продуктов», «Экспертиза экспортно-импортных продовольственных товаров», «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых товаров», «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов», «Экспертиза контрафактных товаров», «Идентификация продовольственных товаров мирового рынка, «Мировой рынок пищевых продуктов».

**Перед изучением учебной дисциплины обучающиеся должны знать:**

- основные понятия, классификацию методов исследования, их сущность и основные требования к ним;
- теоретические основы научного исследования, правила и приемы ведения научно-исследовательской работы;
- алгоритмы оценки результатов исследований;
- основные принципы постановки целей, обоснования актуальности, теоретической и практической значимости выбранной темы научного исследования;
- иметь представление о профессиональных задачах в области экспертизы товаров и способах их решения;
- структуру и правила написания научной статьи, тезисов докладов, выступления на конференции и др.

**уметь:**

- использовать основные правила и приемы ведения научно-исследовательской работы при проведении экспертизы качества продовольственных товаров;
- критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы;
- проводить самостоятельные различные виды экспертиз;
- анализировать результаты исследований и представлять их в виде законченных актов экспертиз

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

В результате освоения изучения учебной 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>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> . Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта ИДК-2 <sub>УК-2</sub> . Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения ИДК-3 <sub>УК-2</sub> . Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач ИДК-4 <sub>УК-2</sub> . В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы ИДК-5 <sub>УК-2</sub> . Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 <sub>УК-3</sub> . Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели ИДК-2 <sub>УК-3</sub> . При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды ИДК-3 <sub>УК-3</sub> . Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата ИДК-4 <sub>УК-3</sub> . Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели ИДК-5 <sub>УК-3</sub> . Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК-4</sub> . Выбирает стиль делового общения на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-2 <sub>УК-4</sub> . Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Донецкой Народной Республики и с государственного языка Донецкой Народной Республики на иностранный ИДК-3 <sub>УК-4</sub> . Ведет деловую переписку на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции

	ИДК-4 <sub>УК-4</sub> . Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях
ПК-1 Способен владеть знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов.	ИДК-1 ПК-1. Анализирует ситуацию. ИДК-2 ПК-1. Определяет методы и средства идентификации и товарной экспертизы, порядок их проведения. ИДК-3 ПК-1. Оформляет результаты идентификации и экспертизы.
ПК-2 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-1 ПК-2. Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИДК-2 ПК-2. Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИДК-3 ПК-2. Оформляет документы по результатам идентификации и экспертизы.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:** сущность товароведной экспертизы продовольственных товаров, ее виды, организацию и технику проведения; документы, которые используются во время проведения экспертизы, оформление ее результатов;

**уметь:** организовать и провести товароведную экспертизу; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые исследуются во время экспертизы; осуществлять отбор проб и образцов для экспертных исследований товара, оформлять заявку и наряд на проведение экспертизы, акт отбора образцов, акт экспертизы

**владеть:** навыками проведения специальных экспертиз пищевых продуктов, идентификации и прогнозирования свойств товаров.

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Смысловой модуль 1. Порядок проведения фитосанитарной и экологической экспертизы товаров

**Тема 1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров.** Основные понятия, цель и задание фитосанитарной экспертизы. Структура органов из карантина растений. Объекты и субъекты. Классификация фитосанитарного контроля и экспертизы. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров

**Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения.** Цель, предмет, объекты и субъекты экологической экспертизы. Формы и виды экологической экспертизы. Основные источники антропогенного загрязнения окружающей среды

## **Смысловой модуль 2. Порядок проведения санитарной эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров**

**Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров.** Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, определение, цель, задание. Характеристика объектов и субъектов санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.

**Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов.** Цель, задание, субъекты и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и задание органов государственных ветеринарно-санитарных служб. Виды ветеринарно-санитарной экспертизы, ее особенности.

**Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.** Ветеринарно-санитарные требования к реализации меда. Требования относительно ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке.

**Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях.** Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инфекционных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инвазийных заболеваниях.

**Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «А». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «Б». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях, которые не включены к Спискам «А» и «Б».

**Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях.** Причины и характер отравления сельскохозяйственных животных. Забой животных при острых отравлениях и ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при радиационных поражениях.

**Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.** Ветеринарные требования относительно реализации молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарные требования относительно импорта молока и молочных продуктов.

**Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.** Яйца как источник пищевых заболеваний людей. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках. Использование яиц при инфекционных заболеваниях птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза утиных и гусиных яиц.

**Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов.** Основные инфекционные болезни рыбы и их санитарная оценка. Рыба как источник инфекционных заболеваний человека и животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы. Санитарная оценка мидий. Ветеринарные требования относительно импорта пищевой рыбы, морепродуктов и готовых изделий из них.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	Дневная форма					Заочная форма				
	Всего	В том числе*:				Всего	В том числе*:			
		л.	лаб.	инд	срс		л.	лаб	инд	срс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Смысловой модуль 1. Порядок проведения фитосанитарной и экологической экспертизы товаров</b>										
Тема 1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	50	4	8		38	47	2	5		40
Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	49,7	4	8		37.7	37.1	1	4		32.1
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>99,7</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>75.7</b>	<b>84.1</b>	<b>3</b>	<b>9</b>		<b>72.1</b>
<b>Смысловой модуль 2. Порядок проведения санитарно эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров</b>										
Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	16	2	4		10	18	1	2		15
Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	13	1	2		10	18	1	2	-	15
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	13	1	2		10	18	1	2	-	15
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях	13	1	2		10	18	1	2	-	15
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	13	1	2		10	18	1	2	-	15



Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	13	1	2		10	18	1	2	-	15
Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	13	1	2		10	18	1	2	-	15
Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	11	1	2		8	14		1	-	13
Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	10	1	2		7	13			-	13
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>115</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>85</b>	<b>157</b>	<b>7</b>	<b>15</b>		<b>135</b>
<b>Всего по смысловым модулям</b>	<b>214,7</b>	<b>18</b>	<b>36</b>		<b>160,7</b>	<b>237.1</b>	<b>10</b>	<b>24</b>		<b>203.1</b>
<b>Катт</b>				<b>2,9</b>					<b>3.5</b>	
<b>СРэк</b>				<b>31</b>					<b>-</b>	
<b>ИК</b>				<b>1</b>					<b>1</b>	
<b>КЭ</b>				<b>2</b>					<b>2</b>	
<b>Каттэк</b>				<b>0.4</b>					<b>0.4</b>	
<b>Контроль</b>									<b>8</b>	
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	<b>252</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>37,3</b>	<b>160,7</b>	<b>252</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>14.9</b>	<b>203,1</b>

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

5. СРС – самостоятельная работа;

6. ИНИР – индивидуальная научно-исследовательская работа.

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ (не предусмотрены)

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	8	5
2	Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	8	4

3	Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	4	2
4.	Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	2	2
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	2	2
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях	2	2
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	2	2
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	2	2
9	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	2	2
10	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	2	1
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	2	
<b>Всего</b>		36	24

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная форма
1	Фитосанитарная экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	38	40
2	Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	37.7	32.1
3	Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	10	15
4	Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-	10	15

	санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов		
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	10	15
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазионных заболеваниях	10	15
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	10	15
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	10	15
9	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	10	15
10	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	8	13
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	4	13
<b>Всего</b>		<b>160,7</b>	<b>203,1</b>

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

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие 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;

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными

особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или 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.
- 1) для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- 2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.

## **11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ**

### **Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)**

**Вопросы к 1 смысловому модульному контролю Порядок проведения фитосанитарной и экологической экспертизы товаров:**

1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров
2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения

**Вопросы ко 2 смысловому модульному контролю Порядок проведения санитарно эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров:**

3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров
4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях
9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов
10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов

**Примерная тематика курсовых работ по учебной дисциплине  
«Экспертиза товаров»**

1. Санитарно эпидемиологическая экспертиза товаров отечественного производства и пути ее усовершенствования.
2. Отличные особенности экспертизы санитарно эпидемиологической экспертизы товаров отечественного и заграничного производства.
3. Товароведная экспертиза качества, маркировки и упаковки продовольственных товаров.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазионных заболеваниях.
6. Порядок проведения экологической экспертизы продовольственных товаров, поступающих грузополучателю в контейнерах.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы.
10. Пути усовершенствования методов экспертизы плодоовощных товаров.
11. Разработка предложений относительно усовершенствования экспресс-методов экспертизы кондитерских товаров.
12. Анализ лабораторных методов хлебобулочных товаров.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочного сырья для производства сливочного масла.
14. Санитарная экспертиза морепродуктов и готовых изделий из них.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
16. Сравнительная характеристика экспертизы товаров отечественного и заграничного производства (по отдельным группам продовольственных товаров)
17. Идентификация партии крепких спиртных напитков по информации на потребительской упаковке.
18. Методы определения фальсификации рыбных консервов.
19. Особенности экспертизы маркировки определенных групп импортных товаров.
20. Сравнительная характеристика требований к безвредности скоропортящихся товаров в республике и за рубежом.

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1-10)	3	30
- дискуссия, собеседование (темы 11)	10	10
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1-10) - дискуссия, собеседование (темы 11)	3 10	30 10
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

**Перечень программных вопросов для подготовки к экзамену:**

1. Правовое обеспечение экспертизы.
2. Государственное регулирование экспертизы.
3. Предмет цели и задачи дисциплины. Объекты и субъекты внешнеэкономической деятельности.
4. Основные понятия и термины в области экспертизы.
5. Законодательные акты в области экспертизы.
6. Порядок назначения экспертиз. 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. Понятие групп, подгрупп, позиций и субпозиций в ТН ВЭД СНГ.
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 товароведческая 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.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа											Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма, балл
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2											
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	10			

T1, T4- темы смыслового модуля №1;

T5...T11- темы смыслового модуля №2

*Выполнение курсовой работы*

Пояснительная записка, балл	Иллюстративная часть, балл	Защита работы, балл	Сумма в баллах
до 30 баллов	до 45 баллов	до 25 баллов	100

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)



## 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная литература:

1. Товароведение. Экспертиза. Стандартизация: учебник для студентов вузов. Под ред. В. Я. Горфинкеля, В. А. Швандера. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. - С. 239.
2. Чечеткина, Н. М. Экспертиза товаров [Текст] / Н. М. Чечеткина, Т. И. Путилина. - М.: ПРИОР, 2015.
3. Чечеткина, Н. М. Товарная экспертиза [Текст] / Н. М. Чечеткина, Т. И. Путилина, В. В. Горбунева. - Ростов-н/Д: Феникс, 2015.

### Дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник. - М. : ИНФРА-М, 2006. - 544с.
2. Елисеев, М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : допущ. учеб.-метод. об-ние вузов России по образованию ... в качестве учеб. для студентов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - М. : Академия, 2006. - 301, [1] с.
3. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед.. - Новосибирск:Сибирское университетское издательство, 2007. - 477 с.
4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед.. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 528 с.
5. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед.. - Новосибирск:Сибирское университетское издательство, 2007. - 285 с.
6. Родина, Т. Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учеб. для студ. вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения). - М. : Академия, 2007. - 400 с.
7. Коснырева, Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. для студ. вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров". - М.:Академия, 2008. - 320 с.
8. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие. - М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. - 304 с.
9. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учеб.-практ. пособие. - М. : Дашков и К, 2009. - 192 с.
10. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : метод. рек. по подгот. и защите выпускной квалификац. работы : учеб. пособие. - М. : Дашков и К, 2009. - 184 с.
11. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров и грибов : лаб. практикум. - М. : Дашков и К, 2009. - 200 с
12. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учеб. для студ. высш. учеб. завед.. - М. : Дашков и К, 2009. - 376 с.

### Электронные ресурсы:

1. Сайт для товароведов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://tovaroved.ucoz.ru/>>.
1. Знай товар. Товароведение. Разложи все по полочкам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.znaytovar.ru/>>.
2. Портал потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.consumerinfo.org.ua/>>.
3. Справочник потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://test.org.ua/>>.
4. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://potrebitel.org.ua/>>.

## 15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 23.05.2018 по 23.05.2019; с 23.05.2019 по 30.06.2019

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа

5. Национальная Электронная Библиотека. В режиме свободного доступа

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана. Доступ: с 01.11.2017 до 15.10.2019

7. «Рукопт» [Электронный ресурс]: межотраслевая электрон. б-ка / [ООО «Национальный цифровой ресурс»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Национальный цифровой ресурс», 2011- ]. – Режим доступа : <https://rucont.ru> – Загл. с экрана. Доступ: с 21.02.2018-21.03.2018

8. e.Lanbook : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 19.02. 2018 по 27.03. 2018; с 12.11.2018 по 11.12.2018

9. Grebennikon [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [Издат. дом «Гребенников»]: – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издат. дом «Гребенников», 2005-]. – Режим доступа : <https://grebennikon.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 14.06.2018 по 31.12.2018

10. «Проспект»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [База данных научной и художественной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательство "Проспект", 1994-2018]. – Режим доступа : <http://prospekt.org> – Загл. с экрана. Доступ: с 02.10. 2018 по 16.11.2018; с 23.03.2019 по 30.05.2019; с 30.05.2019 до 30.06.2019

11. "Проспект Науки" [Электронный ресурс] / [База данных научной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [СПб.: ООО "Проспект Науки", 2005-2018]. – Режим доступа : <http://www.prospektnauki.ru> – Загл. с экрана. Доступ: с 1.10.2018 по 28.10.2018

12. Znanium.com : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО "Научно-издательский центр Инфра-М"]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО "Научно-издательский центр Инфра-М", 2011-2019]. – Режим доступа : <http://znanium.com> – Загл. с экрана. Доступ: с 01.10.2018 по 28.11. 2018

13. «Консультант студента»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Многопрофильный образовательный ресурс / [Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ», 2000 - ]. – Режим доступа : [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru) – Загл. с экрана. Доступ: с 01.10.2018 по 31.12.2018

14. Электронно-библиотечная система ibooks.ru / [ООО «АЙБУКС», изд-ва «Питер» и

«БХВ-Петербург» в сотрудничестве с Ассоциир. регион. библио. консорциумами (АРБИКОН)]. – Электрон. текстовые и граф. дан. – [Санкт-Петербург : АЙБУКС, 201?]. – Режим доступа: <https://ibooks.ru> – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 28.03.2019 по 31.05.2019; 31.05.2019 по 05.07.2019

15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999- ]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

## 16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине «Товароведная экспертиза продовольственных товаров».

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м <sup>2</sup>	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	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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м <sup>2</sup>	Перечень оборудования, количество
1	2	3
	товаров» для проведения консультаций по курсовым работам и экзамену	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.).

#### 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Медведкова Инна Игоревна	доцент кафедры товароведения	Донецкий государственный университет экономики торговли, 2001г., специальность: Маркетинг, квалификация: маркетолог-экономист в области продовольственных товаров	Кандидат технических наук, 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, доктор философии в области технических наук, тема диссертации: «Качество и сохраняемость свежих тепличных	1. Повышения квалификации 16.12.2020 - 29.01.2021, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/348 2. Повышение квалификации, 19.09.2022 - 21.09.2022, 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК № 612400026471 3. Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК

			томатов с использованием обработки пленкообразующей композицией»	№612400030712 4. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780
--	--	--	--	--