Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:03:24
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce793f7224a676a271b2

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
«_25_» _____03_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.О.25 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства

Факультет маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс:
очная форма обучения 3,4 курс
заочная форма обучения 3,4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

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

Т.В. Гончарова, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд. экон. наук

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

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

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

«24» февраля 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. Гончарова Т.В., 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/магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>Заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 20</td><td>Укрупненная группа специальностей

35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</td></tr>
<tr><td>Модулей - 2</td><td rowspan="6">Профиль:
Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Содержательных модулей – 3</td><td>3/4</td><td>3/4</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов
720</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6/7</td><td>7/8</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения
аудиторных – 8,8
самостоятельной работы
студентов – 9,2</td><td rowspan="10">Образовательная программа высшего образования
<u>бакалавриат</u></td><td>160 час.</td><td>12 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические занятия</td></tr>
<tr><td>160 час.</td><td>12 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>330,2 час.</td><td>670,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы:
для очной формы обучения - часов аудиторных занятий 320/330,2 часа самостоятельной работы
для заочной формы обучения - часов аудиторных занятий 24/670,4 часа самостоятельной работы

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи дисциплины:

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

В результате изучения дисциплины студент 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 экспертизу товаров;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.О.25 «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения» входит в обязательную часть профессионального цикла учебного плана. Для ее изучения необходимо знать химию, микробиологию, теоретические основы товароведения и основы научных исследований. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

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

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: особенности ассортимента, основные группы и виды сельскохозяйственной продукции животного происхождения; показатели качества и безопасности молока, мяса, яиц, рыбы и морепродуктов, меда и другой продукции животного происхождения; биохимические процессы, влияющие на качество и сохранность продуктов; требования национальных и международных стандартов при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции животного происхождения; основные причины снижения качества и возникновения дефектов; нормативно-правовые акты, регулирующие производство, контроль качества и реализацию продукции животного происхождения; современные методы и средства исследований, применяемых при экспертизе и товароведении продуктов животного происхождения.

уметь: проводить комплексную экспертизу качества и безопасности продукции животного происхождения с использованием стандартных методов оценки; анализировать причины возникновения дефектов и изменять технологические процессы для minimalизации их количества; использовать нормативно-правовые акты при контроле качества и организации оборота продукции; правильно оформлять и использовать сопроводительную документацию; осуществлять экспертную оценку сырья и готовой продукции на соответствие стандартам, выявлять фальсификацию и обеспечивать прослеживаемость происхождения продукции; организовывать эффективную систему контроля качества на предприятии-изготовителе, на оптово-розничных и распределительных предприятиях.

владеть: навыками отбора, подготовки и хранения проб продукции для проведения исследований; умением работы с нормативно-справочными, товаро-сопроводительными и экспертными документами; методами и техникой органолептической, физико-химической, микробиологической и биохимической экспертизы продукции животного происхождения; алгоритмами квалиметрической оценки качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения; навыками оформления заключений эксперта и составления аналитических отчетов по результатам экспертиз; ведением документации по стандартизации, сертификации и контролю качества продукции.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Экспертиза продуктов животного происхождения

Тема 1. Экспертиза продуктов животного происхождения

Общие положения о подлинности товаров. Исторический аспект фальсификации товаров. Последствия фальсификации продуктов животного происхождения. Предупреждение фальсификации продуктов животного происхождения. Субъекты, объекты, виды, способы фальсификации продуктов животного происхождения и методы ее обнаружения.

Тема 2. Экспертиза молока и молочных товаров

Идентификационная и товарная экспертиза сырого молока, питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов, сыров, мороженого, масла из коровьего молока. Виды, способы фальсификации молока и молочных товаров и методы ее обнаружения.

Тема 3. Экспертиза пищевых жиров животного происхождения.

Идентификационная и товарная экспертиза животных пищевых жиров, маргариновой и майонезной продукции. Виды, способы фальсификации пищевых жиров животного происхождения и методы ее обнаружения.

Модуль 2. Экспертиза мяса и мясных товаров. Экспертиза яиц и яичных товаров.

Тема 4. Экспертиза мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, субпродуктов, солено-копченых изделий. Виды, способы фальсификации мяса и мясных товаров и методы ее обнаружения.

Тема 5. Экспертиза яиц и яичных товаров.

Идентификационная и товарная экспертиза куриных, перепелиных яиц, меланжа, яичного порошка. Виды, способы фальсификации яиц и яичных товаров и методы ее обнаружения.

Модуль 3. Экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов

Тема 6. Экспертиза живой, охлажденной, мороженой, вяленой, соленой, копченой рыбы, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, филе, консервов, пресервов, икорных товаров, морепродуктов.

Тема 7. Виды, способы фальсификации рыбы, рыбных и морепродуктов и методы ее обнаружения.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов											
	Очная форма						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]
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Экспертиза продуктов животного происхождения												
Тема 1. Экспертиза продуктов животного происхождения	44	12	12		20		52	1	1		50	
Тема 2. Экспертиза молока и молочных товаров	85	20	20		45		88	1,5	1,5		85	
Тема 3. Экспертиза пищевых жиров животного происхождения.	85	20	20		45		88	1,5	1,5		85	
ВСЕГО по смысловому модулю 1	**214**	**52**	**52**		**110**		**228**	**4**	**4**		**220**	

Смысловой модуль 2. Экспертиза мяса и мясных товаров. Экспертиза яиц и яичных товаров.												
Тема 4. Экспертиза мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, субпродуктов, солено-копченых изделий.	109	27	27		55		119	2	2		115	
Тема 5. Экспертиза яиц и яичных товаров.	109	27	27		55		119	2	2		115	
ВСЕГО по смысловому модулю 2	**218**	**54**	**54**		**110**		**238**	**4**	**4**		**230**	
Смысловой модуль 3. Идентификация, фальсификация, экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов												
Тема 6. Экспертиза живой, охлажденной, мороженой, вяленой, соленой, копченой рыбы, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, филе, консервов, пресервов, икорных товаров, морепродуктов.	108	27	26		55		114,2	2	2		110,2	
Тема 7. Виды, способы фальсификации рыбы, рыбных и морепродуктов и методы ее обнаружения.	108,2	26	27		55,2		114,2	2	2		110,2	
ВСЕГО по смысловому модулю 3	**216,2**	**53**	**53**		**110,2**		**228,4**	**4**	**4**		**220,4**	
Всего по смысловым модулям:	**650,2**	**160**	**160**		**330,2**		**694,4**	**12**	**12**		**670,4**	
Катт						**10**						**3,8**
СРэк												
ИК						**1**						**1**
КЭ						**4**						**4**
Каттэк						**0,8**						**0,8**
Контроль						**54**						**16**

Итого	**720**	**160**	**160**		**330,2**	**69,8**	**720**	**12**	**12**		**670,4**	**25,6**

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 ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Экспертиза продуктов животного происхождения	12	1
2	Экспертиза молока и молочных товаров	20	1,5
3	Экспертиза пищевых жиров животного происхождения.	20	1,5
4	Экспертиза мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, субпродуктов, солено-копченых изделий.	27	2
5	Идентификационная и товарная экспертиза куриных, перепелиных яиц, меланжа, яичного порошка.	27	2
6	Экспертиза живой, охлажденной, мороженой, вяленой, соленой, копченой рыбы, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, филе, консервов, пресервов, икорных товаров, морепродуктов.	26	2
7	Виды, способы фальсификации рыбы, рыбных и морепродуктов и методы ее обнаружения.	27	2
	Всего	160	12

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ не предусмотрено учебным планом

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Экспертиза продуктов животного происхождения	20	50
2	Экспертиза молока и молочных товаров	45	85
3	Экспертиза пищевых жиров животного происхождения.	45	85
4.	Экспертиза мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, субпродуктов, солено-копченых изделий.	55	115
5	Экспертиза яиц и яичных товаров.	55	115
6	Экспертиза живой, охлажденной, мороженой, вяленой, соленой, копченой рыбы, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, филе, консервов, пресервов, икорных товаров, морепродуктов.	55	110,2
7	Виды, способы фальсификации рыбы, рыбных и морепродуктов и	55,2	110,2

	методы ее обнаружения.		
	Всего	330,2	670,4

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) - дискуссия, собеседование (темы 2-7)	 4 6	 4 36
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (темы 1-7) - контрольная работа	 5 15	 35 15
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к 1у модульному контролю **Экспертиза продуктов животного происхождения**

Экспертиза продуктов животного происхождения
Экспертиза молока и молочных товаров
Экспертиза пищевых жиров животного происхождения.

Вопросы ко 2у модульному контролю **Экспертиза мяса и мясных товаров. Экспертиза яиц и яичных товаров.**

Экспертиза мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, субпродуктов, солено-копченых изделий.
Экспертиза яиц и яичных товаров.

Вопросы к 3у модульному контролю **Идентификация, фальсификация, экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов**

Экспертиза живой, охлажденной, мороженой, вяленой, соленой, копченой рыбы, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, филе, консервов, пресервов, икорных товаров, морепродуктов.
Виды, способы фальсификации рыбы, рыбных и морепродуктов и методы ее обнаружения.

Примерная тематика контрольных работ:

1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, экспертизы, идентификации и фальсификации
1. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров
2. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект
3. Фальсификация продовольственных товаров на современном этапе
4. Характеристика органолептического метода идентификации продуктов животного происхождения
5. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продуктов животного происхождения
6. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике
7. Идентификация молочных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
8. Экспертиза мясных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
9. Экспертиза рыбных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
10. Экспертиза яичных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
11. Экспертиза пищевых жиров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
12. Фальсификация молочных товаров: способы, средства и методы обнаружения
13. Фальсификация мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения
14. Фальсификация рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения
15. Фальсификация яичных товаров: способы, средства и методы обнаружения
16. Фальсификация пищевых жиров: способы, средства и методы обнаружения

Примерная тематика курсовой работы:

Молоко и молочные товары

1. Формирование потребительских свойств мороженого.
2. Сравнительная товароведная оценка сырковых изделий разных производителей.
3. Товароведная характеристика твердых сычужных сыров отечественного производства.
4. Исследование ассортимента и товароведная оценка кисломолочных продуктов.
5. Формирование потребительских свойств, характеристика ассортимента и оценка качества молочных продуктов для детского питания.
6. Сравнительная товароведная характеристика мороженого разных производителей.
7. Характеристика потребительских свойств продуктов для детского питания на молочной основе.
8. Формирование потребительских свойств и оценка качества молочных продуктов с функциональными свойствами.
9. Товароведная характеристика качества и конкурентоспособности питьевых йогуртов разных предприятий.
10. Потребительские свойства молочных консервов и оценка их качества.
11. Исследование ассортимента, качества и безопасности молока.
12. Анализ ассортимента и качества биокисломолочных продуктов, реализуемых на продовольственном рынке.

Пищевые жиры

1. Исследование потребительских свойств майонеза разных производителей.
2. Характеристика потребительских свойств и оценка качества спредов, реализуемых розничной сетью.
3. Товароведная характеристика майонезов, реализуемых розничной торговой сетью.

4. Исследование ассортимента и качества сливочного масла, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
5. Товароведная характеристика столового маргарина.
6. Сравнительная характеристика потребительских свойств и пищевой ценности разных видов сливочного масла.
7. Исследование ассортимента и качества животных топленых жиров.
8. Товароведная характеристика купажированных растительных масел.
9. Исследование ассортимента и качества кукурузного масла, поступающеего на продовольственный рынок г. Донецк.
10. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности оливкового масла, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
11. Сравнительная товароведная характеристика качества масла сливочного
разных предприятий.

Рыбные товары
1. Изучение ассортимента и качества соленых рыбных товаров, реализуемых на потребительском рынке г. Донецк.
2. Изучение ассортимента и качества живой товарной рыбы, которая реализуется на потребительском рынке г. Донецк.
3. Исследование ассортимента и качества рыбы холодильной обработки, которая поступает на продовольственный рынок г. Донецк.
4. Анализ ассортимента и качества рыбы холодного копчения, реализуемой ТС «Молоко» г. Донецк.
5. Исследование ассортимента и качества морепродуктов, реализуемых торговой сетью г. Донецк.
6. Товароведная характеристика потребительских свойств икры частиковых рыб.
7. Характеристика потребительских свойств лососевой икры.
8. Исследование качества и безопасности копченых рыбных товаров.
9. Исследование сохранности копченых колбас ТМ «Феникс».
10. Влияние вида оболочки на сохранность сосисок (сарделек).
11. Исследование ассортимента и качества консервов из морепродуктов, реализуемых на продовольственном рынке Донецка.

Мясные товары
1. Анализ ассортимента и качества охлажденного мяса птицы, реализуемой на продовольственном рынке г. Донецк.
2. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, реализуемых торговой сетью г. Донецк.
3. Товароведческая характеристика посеченных мясных полуфабрикатов, которые поступают на рынок г. Донецк.
4. Сравнительный анализ ассортимента и качества вареных колбас, реализуемых под разными торговыми марками.
5. Сравнительная характеристика сырокопченых колбас разных производителей.
6. Изучение ассортимента и конкурентоспособности колбас полукопченых импортного происхождения.
7. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сосисок и сарделек разных производителей.
8. Сравнительная характеристика сырокопченых колбас ТМ "Луганские деликатесы" и ТМ "Барская".
9. Исследование ассортимента и качества ливерных колбас отечественных производителей.
10. Товароведная оценка ассортимента и качества и определение
конкурентоспособности мясных консервов разных производителей.
11. Товароведная оценка свежих куриных яиц региональных птицефабрик.
12. Использование нетрадиционного сырья при изготовлении вареных колбасных изделий.

Вопросы к экзамену

1. Виды экспертиз продуктов животного происхождения
1. Идентификация морепродуктов
2. Экспертиза вареных колбасных изделий
3. Средства и критерии идентификации продуктов животного происхождения
4. Экспертиза сливочного масла
5. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации продуктов животного происхождения
6. Экспертиза рыбных товаров
7. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов животного происхождения
8. Экспертиза мясных полуфабрикатов
9. Общие положения о подлинности товаров. Последствия и предупреждение фальсификации продуктов животного происхождения
10. Экспертиза икорных товаров
11. Способы фальсификации продуктов животного происхождения
12. Методы выявления фальсификации продуктов животного происхождения
13. Методы идентификациипродуктов животного происхождения. Их достоинства и недостатки
14. Экспертиза питьевого молока и сливок
15. Экспертиза кисломолочных продуктов
16. Экспертиза сыров
17. Объекты и субъекты идентификации продуктов животного происхождения
18. Экспертиза мороженого
19. Экспертиза масла из коровьего молока
20. Экспертиза мяса убойных животных и птицы
21. Экспертиза колбасных изделий
22. Экспертиза мясных консервов
23. Виды фальсификации продуктов животного происхождения
24. Экспертиза живой, охлажденной, мороженой рыбы
25. Экспертиза вяленой, соленой, копченой рыбы
26. Экспертиза животных пищевых жиров
27. Экспертиза маргариновой и майонезной продукции
28. Экспертиза солено-копченых изделий из мяса
29. Экспертиза пищевых яиц и яичных товаров
30. Экспертиза молока и методы ее обнаружения
31. Экспертиза сметаны и методы ее обнаружения
32. Экспертиза рыбных консервов и пресервов
33. Фальсификация мяса и методы ее обнаружения
34. Фальсификация мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения
35. Фальсификация рыбы и методы ее обнаружения
36. Фальсификация морепродуктов и методы ее обнаружения
37. Фальсификация яиц и яичных товаров и методы ее обнаружения

Тесты для проверки освоения теоретических знаний:

1. Соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге – это:

а. соответствие
б. идентификация
в. фальсификация
г. оценка качества

2. Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию – это:
а. соответствие
б. идентификация
в. фальсификация
г. оценка качества
3. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми – это:
а. контроль качества
б. оценка качества
в. сертификация
г. соответствие
4. Проверка соответствия установленным НД требованиям – это:
а. контроль качества
б. оценка качества
в. сертификация
г. соответствие
5. Функции идентификации:
а. указующая, информационная, подтверждающая, управляющая
б. связующая, информационная, подтверждающая, управляющая
в. указующая, координационная, подтверждающая, управляющая
г. указующая, информационная, контролирующая, управляющая
6. Установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам – это:
а. задача идентификации
б. цель фальсификации
в. цель идентификации
г. задача фальсификации
7. Продукция, услуги, ценные бумаги, информация являются:
а. субъектами идентификации
б. субъектами фальсификации
в. объектами идентификации
8. Участники рыночных отношений являются:
а. субъектами идентификации
б. объектами фальсификации
в. объектами идентификации
9. Основополагающими товароведными характеристиками товаров являются:
а. ассортимент, качество, количество
б. ассортимент, качество, информация
в. группа, качество, количество
г. ассортимент, качество, страна происхождения
10. Виды идентификации:
а. информационная, ассортиментная, групповая
б. информационная, компонентная, квалиметрическая
в. партионная, рецептурная, квалиметрическая
г. информационная, ассортиментная, квалиметрическая
11. Подвиды ассортиментной идентификации:
а. компонентная, партионная, конструкционная, марочная
б. групповая, видовая, страны происхождения, марочная
в. групповая, видовая, упаковки, марочная
г. групповая, маркировки, страны происхождения, марочная
12. Компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная – это подвиды:

а. количественной идентификации
б. качественной идентификации
в. ассортиментной идентификации
г. информационной идентификации

13. Партионная, упаковки, маркировки, идентификация ТСД, идентификация информации в СМИ – это подвиды:
а. количественной идентификации
б. качественной идентификации
в. ассортиментной идентификации
г. информационной идентификации

14. Установление тождественности и/или подлинности товаров их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик – это:
а. квалиметрическая идентификация
б. ассортиментная идентификация
в. ассортиментная фальсификация
г. качественная идентификация

15. Определение тождественности потребительских свойств и показателей качества товаров установленным требованиям нормативных документов и/или описаниям, и/или образцам – это:
а. квалиметрическая идентификация
б. ассортиментная идентификация
в. ассортиментная фальсификация
г. качественная фальсификация

16. Установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации – это:
а. квалиметрическая идентификация
б. информационная идентификация
в. ассортиментная фальсификация
г. информационная фальсификация

17. Обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров – это:
а. показатели идентификации
б. показатели фальсификации
в. критерии идентификации
г. критерии фальсификации

18. Характеристики товаров, позволяющие отождествлять ассортиментные и квалиметрические характеристики представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и/или в нормативных, товаросопроводительных документах, а также с требованиями, установленными НД – это:
а. показатели идентификации
б. показатели фальсификации
в. критерии идентификации
г. критерии фальсификации

19. Критерии идентификации должны отвечать следующим требованиям:
а. типичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
б. типичность, субъективность, проверяемость, трудность фальсификации
в. критичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
г. типичность, объективность, трудность проверяемости, трудность фальсификации

20. В зависимости от существенных для идентификации показателей все пищевые продукты можно подразделить на:
а. четыре группы
б. две группы
в. три группы

г. пять групп
21. Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью – это:
а. идентификация
б. фальсификация
в. сертификация
г. оценка качества
22. Виды фальсификации в зависимости от подделываемых характеристик товаров:
а. ассортиментная, потребительская, количественная, стоимостная, информационная
б. ассортиментная, квалиметрическая, качественная, стоимостная, информационная
в. марочная, квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная
г. ассортиментная, квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная
23. Подделка товара путем полной или частичной замены его заменителем другого вида или наименованием с сохранением сходства одного или нескольких признаков – это:
а. качественная фальсификация
б. квалиметрическая фальсификация
в. ассортиментная фальсификация
г. стоимостная фальсификация
24. Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей – это:
а. качественная фальсификация
б. информационная фальсификация
в. ассортиментная фальсификация
г. стоимостная фальсификация
25. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений – это:
а. качественная фальсификация
б. информационная фальсификация
в. ассортиментная фальсификация
г. количественная фальсификация
26. Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров – это:
а. качественная фальсификация
б. стоимостная фальсификация
в. ассортиментная фальсификация
г. количественная фальсификация
27. Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре – это:
а. качественная фальсификация
б. информационная фальсификация
в. ассортиментная фальсификация
г. количественная фальсификация
28. В зависимости от места осуществления выявляют виды фальсификации:
а. технологическая, предреализационная
б. технологическая, торговая
в. рыночная, предреализационная
г. техническая, предреализационная
29. Подделка товаров в процессе технологического цикла производства – это:
а. предреализационная фальсификация
б. технологическая фальсификация
в. рыночная фальсификация

г. техническая фальсификация
30. Подделка товаров при подготовке их к продаже или при отпуске потребителю – это:
а. предреализационная фальсификация
б. технологическая фальсификация
в. рыночная фальсификация
г. техническая фальсификация
31. Методы идентификации:
а.информационно-аналитические, органолептические, измерительные
б.информационно-аналитические, органолептические, документальный
в.аналитико-информационные, органолептические, измерительные
г.информационно-аналитические, физико-химические, измерительные
32. Информационно-аналитические методы идентификации подразделяют на разновидности:
а. методы пробоподготовки, маркировочные, аналитико-информационные
б. документальные, измерительные, аналитико-информационные
в. документальные, маркировочные, информационные
г. документальные, маркировочные, аналитико-информационные
33. Органолептические методы идентификации подразделяют на разновидности:
а. визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудиометод
б. слуховой, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудиометод
в. визуальный, аналитический, обонятельный, вкусовой, аудиометод
г. визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, сенсорный
34. Натуральное коровье молоко имеет плотность, кг/м^3:
а. от 1027 до 1030
б. от 1030 до 1034
в. от 1025 до 1027
г. от 1025 до 1034
35. Молоко пониженной жирности по сравнению с натуральным молоком имеет плотность:
а. более высокую
б. более низкую
в. одинаковую
36. Молоко, разбавленное водой, по сравнению с натуральным, имеет плотность:
а. более высокую
б. более низкую
в. одинаковую
37. Температура замерзания коровьего молока, ^{o}C:
а. – 0
б. – 0,520
в. – 0,920
г. – 1
38. Повышение температуры замерзания молока свидетельствует о:
а. добавлении в молоко крахмала
б. разбавлении молока водой
в. добавлении в молоко соды
г. добавлении в молоко формальдегида
39. Температура плавления жира в сливочном масле применяется для выявления фальсификации:
а. крахмалом
б. солью
в. растительным маслом
г. творогом
40. Яйца куриные делят на категории:
а. отборная, высшая, первая, вторая, третья
б. высшая, первая, вторая, третья

в. отборная, высшая, первая, вторая,
г. отборная, первая, вторая, третья, четвертая
41. В зависимости от сроков хранения яйца куриные классифицируются по видам:
а. диетические, отборные
б. отборные, столовые

13. 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		**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	40	60	100
5	5	6	6	6	6	6			

Выполнения курсовой работы

Основная часть, балл	**Оформление, балл**	**Защита работы, балл**	**Максимальная сумма баллов**
до 30 баллов	до 45 баллов	до 25 баллов	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды 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»

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Пилипенко, Т. В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Молоко и сливки. Молочные консервы. Масло из коровьего молока. Мороженое. Ч.1 : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 130 c. — ISBN 978-5-4377-0142-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/89202.html

3. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный

университет инженерных технологий, 2019. — 184 c. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88443.html

Дополнительная литература:

1. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 412 c. — ISBN 978-5-394-03083-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85297.html

3. Практикум по микробиологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / О. Е. Иванова, И. Р. Смирнова, Е. В. Павлова, Ч. К. Авылов. — Санкт-Петербург : Квадро, 2018. — 164 c. — ISBN 978-5-906371-28-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/81159.html

4. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия). Технология молочных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 52 c. — ISBN 978-5-00032-324-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86286.html

5. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для бакалавров / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 328 c. — ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85466.html

6. Асфондьярова, И. В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров : учебное пособие / И. В. Асфондьярова, В. В. Шевченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 140 c. — ISBN 978-5-4377-0109-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70893.html

7. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла : учебное пособие / В. В. Шевченко, И. В. Асфондьярова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 130 c. — ISBN 978-5-4377-0108-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70679.html

8. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебно-практическое пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 c. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85467.html

9. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных : учебное пособие / И. Р. Смирнова, В. П. Яремчук, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — Санкт-Петербург : Квадро, 2017. — 192 c. — ISBN 978-5-906371-88-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74592.html

10. Киладзе, А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья : учебное пособие / А. Б. Киладзе. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. — 184 c. — ISBN 978-5-903090-75-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/35794.html

Учебно-методические издания:

1. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла : учебное пособие / В. В. Шевченко, И. В. Асфондьярова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 130 c. — ISBN 978-5-4377-0108-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70679.html

2. Еремеева, Н. В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : практикум / Н. В. Еремеева, Т. Ю. Дуборасова. — Москва : Дашков и К, 2018. — 108 c. — ISBN 978-5-394-03231-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85468.html

3. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных : учебное пособие / И. Р. Смирнова, В. П. Яремчук, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — Санкт-Петербург : Квадро, 2017. — 192 c. — ISBN 978-5-906371-88-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74592.html

4. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 96 c. — ISBN 978-5-00032-291-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74025.html

5. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум. Часть 1 : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 80 c. — ISBN 978-5-00032-270-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74026.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

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная аудитория 4406 для проведения лекций	60 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
2.	Учебная лаборатория 4314а «Учебная лаборатория полимерных материалов» для проведения практических занятий	20 посадочных мест, весы торционные ВТ250; весы торционые; микроскоп XSP-128B; микроскоп мвп; частотометр ЧЗ -34; гигрограф м-21а; круткометр; муфельная печь; печь молибден; прибор для отгонки спиртовых жидкостей; электроплита с закрытой спиралью; доска меловая стационарная; стул; стол преподавательский; шкаф лабораторный; весы торционные вт250; муфельная печь; микроскоп мвп; печь молибден; частотометр ЧЗ-34; весы торционые; стол ученический лабораторный; раковина; лабораторный шкаф; вытяжной шкаф; шкаф лабораторный.

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
3.	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

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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[1]
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 продовольственных 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.
Гончарова Татьяна Валериановна	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры товароведения, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специальность «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации, специальность «Государственная служба», квалификация «магистр государственного управления». Диплом кандидата экономических наук КА № 000116	1.Справка о прохождении стажировки № 08/779 от 17.05.2024, 72 часа, ГУП ДНР «Донецкстандарт-метрология», г. Донецк. 2.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.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.О.25 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(код и наименование)

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства

Трудоемкость дисциплины: 20,0 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: особенности ассортимента, основные группы и виды сельскохозяйственной продукции животного происхождения; показатели качества и безопасности молока, мяса, яиц, рыбы и морепродуктов, меда и другой продукции животного происхождения; биохимические процессы, влияющие на качество и сохранность продуктов; требования национальных и международных стандартов при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции животного происхождения; основные причины снижения качества и возникновения дефектов; нормативно-правовые акты, регулирующие производство, контроль качества и реализацию продукции животного происхождения; современные методы и средства исследований, применяемых при экспертизе и товароведении продуктов животного происхождения.

уметь: проводить комплексную экспертизу качества и безопасности продукции животного происхождения с использованием стандартных методов оценки; анализировать причины возникновения дефектов и изменять технологические процессы для minimalизации их количества; использовать нормативно-правовые акты при контроле качества и организации оборота продукции; правильно оформлять и использовать сопроводительную документацию; осуществлять экспертную оценку сырья и готовой продукции на соответствие стандартам, выявлять фальсификацию и обеспечивать прослеживаемость происхождения продукции; организовывать эффективную систему контроля качества на предприятии-изготовителе, на оптово-розничных и распределительных предприятиях.

владеть: навыками отбора, подготовки и хранения проб продукции для проведения исследований; умением работы с нормативно-справочными, товаро-сопроводительными и экспертными документами; методами и техникой органолептической, физико-химической, микробиологической и биохимической экспертизы продукции животного происхождения; алгоритмами квалиметрической оценки качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения; навыками оформления заключений эксперта и составления аналитических отчетов по результатам экспертиз; ведением документации по стандартизации, сертификации и контролю качества продукции.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции

	Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции

Смысловые модули и темы дисциплины:

Модуль 1. Экспертиза продуктов животного происхождения
Тема 1. Экспертиза продуктов животного происхождения
Общие положения о подлинности товаров. Исторический аспект фальсификации товаров. Последствия фальсификации продуктов животного происхождения. Предупреждение фальсификации продуктов животного происхождения. Субъекты, объекты, виды, способы фальсификации продуктов животного происхождения и методы ее обнаружения.
Тема 2. Экспертиза молока и молочных товаров
Идентификационная и товарная экспертиза сырого молока, питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов, сыров, мороженого, масла из коровьего молока. Виды, способы фальсификации молока и молочных товаров и методы ее обнаружения.
Тема 3. Экспертиза пищевых жиров животного происхождения.
Идентификационная и товарная экспертиза животных пищевых жиров, маргариновой и майонезной продукции. Виды, способы фальсификации пищевых жиров животного происхождения и методы ее обнаружения.
Модуль 2. Экспертиза мяса и мясных товаров. Экспертиза яиц и яичных товаров.
Тема 4. Экспертиза мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, субпродуктов, соленокопченых изделий. Виды, способы фальсификации мяса и мясных товаров и методы ее обнаружения.
Тема 5. Экспертиза яиц и яичных товаров.
Идентификационная и товарная экспертиза куриных, перепелиных яиц, меланжа, яичного порошка. Виды, способы фальсификации яиц и яичных товаров и методы ее обнаружения.
Модуль 3. Экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов
Тема 6. Экспертиза живой, охлажденной, мороженой, вяленой, соленой, копченой рыбы, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, филе, консервов, пресервов, икорных товаров, морепродуктов.
Тема 7. Виды, способы фальсификации рыбы, рыбных и морепродуктов и методы ее обнаружения.

Виды учебных занятий по дисциплине:
Лекции, лабораторные занятия
(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: экзамен

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

Гончарова Т.В.
канд. экон. наук

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д., д.э.н., профессор