

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:56:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе Л.В. Крылова
«28» февраля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б.1.В.ДВ.09.02 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Укрупненная группа направлений подготовки: 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения: 4 курс (очная форма обучения),
4 курс (заочная форма обучения)

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

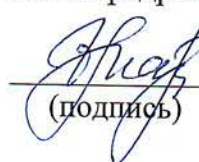
**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов растительного происхождения» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, 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 товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата « 27 »  2024 года




ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель


(подпись)

Л.В. Крылова
(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 показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство	Вариативная (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Модулей – 1	Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Год подготовки	
Смысловых модулей - 2		4- й	5- й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: не предусмотрены учебным планом		Семестр	
Общее количество часов – 72		8 - й	10 - й
		Лекции	
	24 час	12 час	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3 часа самостоятельной работы обучающегося – 1,3	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		-	
		Лабораторные занятия	
		22 час	10 час
		Самостоятельная работа	
		23,15 час	45,95 час
		Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))	
			контрольная работа
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
	экзамен	экзамен	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46/23,15

для заочной формы обучения – 22/45,95

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: Изучить основные вопросы оценки растительной продукции для подтверждения ее санитарно-эпидемиологической безопасности.

Задачи: научить обучающихся оценивать качество растительной продукции, освоить методологию ее исследований в целях экспертизы, правила отбора образцов, определять органолептические свойства продуктов растительного происхождения, а также ее физико-химические и микробиологические показатели качества и безопасности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов растительного происхождения» является вариативной дисциплиной (Б.1.В.ДВ.09.02) учебного плана направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Обеспечивающие дисциплины: «Химия», «Физика», «Высшая и прикладная математика», «Экология», «Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров».

Обеспечиваемые дисциплины: полученные знания необходимы для изучения дисциплин «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения», «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственного сырья».

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

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>
ПК-13. Владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, в т.ч. современными и инновационными методами научных исследований	ИДК-1 _{ПК-13} Использует теоретические основы и принципы нормирования и регламентации показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 _{ПК-13} Умеет определять и анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений ИДК-3 _{ПК-13} Владеет традиционными, современными и инновационными методами научных исследований анализа и экспертизы показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: пищевую и биологическую ценность основных продуктов питания, нормативные документы, регламентирующие безопасность пищевых продуктов.

уметь: выделять гигиенические показатели качества пищевых продуктов; исследовать мясо, рыбу, хлеб, консервы на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям; оценивать результаты лабораторного анализа; составлять заключение о качественном состоянии исследуемого продукта; определять возможность и порядок (условия) реализации.

владеть: методами оценки доброкачественности продуктов питания; органолептическими методами исследования консервов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1.

Тема 1. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.

Тема 2. Классификация пищевых продуктов по качественному состоянию.

Тема 3. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.

Смысловой модуль 2.

Тема 4. Мясные продукты и заменители мяса

Тема 5. Рыба и морепродукты

Тема 6. Яйца и яичные продукты

Тема 7. Продукты из зерна

Тема 8. Овощи и фрукты

Тема 9. Консервирование пищевых продуктов

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1.												
Тема 1. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.	10	4		4		2	8	2		1		5
Тема 2. Классификация пищевых продуктов по качественному состоянию.	6	2		2		2	7	1		1		5
Тема 3. Этапы проведения санитарно-	6	2		2		2	7	1		1		5

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Всего часов:	72	24		22	2,8 5	23,15	72	12		1 0	4,05	45,9 5

- Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.	4	1
2	Классификация пищевых продуктов по качественному состоянию.	2	1
3	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.	2	1
4	Мясные продукты и заменители мяса	2	1
5	Рыба и морепродукты	2	1
6	Яйца и яичные продукты	2	1
7	Продукты из зерна	2	1
8	Овощи и фрукты	4	1
9	Консервирование пищевых продуктов	2	2

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Всего:		22	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер р п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.	2	5
2	Классификация пищевых продуктов по качественному состоянию.	2	5
3	Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.	2	5
4	Мясные продукты и заменители мяса	2	5
5	Рыба и морепродукты	2	5
6	Яйца и яичные продукты	2	5
7	Продукты из зерна	2	5
8	Овощи и фрукты	4	5
9	Консервирование пищевых продуктов	5,15	5,95
Всего:		23,15	45,95

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 контрольной работы

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества питьевого спирта
2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества водок (особых)
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества ликеро-наливочных изделий
4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества коньяка
5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества виноградных вин
6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества игристых вин
7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества плодовых вин
8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества пива
9. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества безалкогольных газированных напитков
10. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества плодово-ягодных соков
11. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза чая чёрного
12. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза чая зелёного
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пряностей и табака
14. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества приправ
15. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества варенья
16. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества джема и повидла
17. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества мармелада и пастилы

18. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества пряников
19. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества шоколада
20. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества мучных восточных сладостей
21. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза какао-порошка
22. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества мучных кондитерских изделий (печенья, крекера).
23. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза оценка качества халвы
24. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза оценка качества фруктово-ягодных конфет
25. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза оценка качества мучных кондитерских изделий (вафель, кексов)
26. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза оценка качества мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных)
27. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества капустных овощей
28. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества луковых овощей
29. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества тыквенных и томатных овощей
30. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества семечковых плодов
31. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества косточковых плодов
32. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества маринованных овощей
33. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества натуральных плодовоовощных консервов
34. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества сушеных плодов и овощей
35. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества замороженных плодов и овощей
36. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества зерна
37. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества муки
38. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества крупы
39. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий
40. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества сухарных и бараночных изделий
41. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества макаронных изделий
42. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества пищевых концентратов на зерновой основе

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Березина В.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85578.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров. Часть 1. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018.— 122 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70680.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров. Часть 2. Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018.— 91 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70681.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2018.— 397 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85722.html>.— ЭБС «IPRbooks»

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

1. Методы и сроки проведения фитосанитарных экспертиз (обследований).
2. Жесткокрылые (долгоносики и трубковерты)
3. Б. Полужесткокрылые.
4. Клоп грушевый (кружевница) (*Stephanitis pyri* F.)
5. Равнокрылые.
6. Тли (*Aphididae*) (в том числе и гранатовая (*Aphis punicae* Pass.).
7. Щитовки (*Diaspididae*), ложнощитовки (*Coccidae*) и червецы (*Pseudococcidae*)
8. Листоблошки: Медяница грушевая (*Psylla pyri* L.)
9. Листоблошка маслиная (*Euphyllura olivina* Costa)
10. Листоблошка инжировая (*Homotoma ficus* L.)
11. Белокрылка цитрусовая (*Dialeurodes citri* Rileg et How)
12. Чешуекрылые.
13. Листовертки (*Tortricidae*) и пяденицы (*Geometridae*).
14. Листовертка гвоздичная (*Cacoecimorpha pronubana* Hb.)
15. Моли и огневки.
16. Моль фруктовая полосатая (*Anarsia lineatella* Z).
17. Моль маслиная (*Praes oleelus* F.)
18. Огневка инжировая (*Simaethis nemorana* Hb)
19. Огневка – плодоярка гранатовая (*Euzophera punicaella* Moor.)
20. Минер цитрусовый листовой (*Phyllocnistis citrella* Stainton)
21. Плодожорки.
22. Яблонная (*Laspeyresia pomonella* L.).
23. Восточная (*Grapholitha molesta* Busck).
24. Сливовая (*Grapholitha funebrana* Fr.)
25. Грушевая (*Laspeyresia pyrivora* Danil.).
26. Двукрылые
27. Муха унабиевая (*Carpomia vesuviana* Costa)
28. Муха вишневая (*Rhagoletis cerasi* L.).
29. Перепончатокрылые.
30. Плодовые пилильщики (*Tenthredinidae*) учитываются в фенофазы развития «обособление и окрашивание бутонов» и «конец цветения» методом отряхивания – имаго; в фенофазу «цветение» в лабораторных условиях (под бинокуляром) учитываются яйца.
31. Клещи.
32. Плодовые клещи (боярышниковый - *Amphitetranychus viennensis* Zacher и красный плодовый - *Panonychus ulmi* Koch) и субтропические (красный цитрусовый волосатый - *Metatetranychus citri* Mc Gregor и серебристый - *Phyllocoptruta oleivorus* Ashm.)
33. Учет поврежденности съемного урожая и определение остаточных количеств пестицидов.

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ:

1. Предмет, цели, задачи и принципы экспертизы и безопасности товаров.
2. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ.
3. Основные принципы радиозащитного питания.
4. Классификация и характеристика субъектов экспертизы.
5. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
6. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов.

7. Меры токсичности веществ.
8. Классификация экспертизы.
9. Токсикозы и токсикоинфекции (понятие, характеристика возбудителей).
10. Экспертные учреждения РФ.
11. Загрязнение пищевых продуктов метаболитами микробиологического загрязнения.
12. Определите допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов и радионуклидов в пшенице по ТР ТС 021/2011.
13. Классификация и сущность методов экспертизы продовольственных товаров.
14. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Микотоксины (понятие, характеристика).
15. Определите допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов и радионуклидов в пшенице по ТР ТС 021/2011.
16. Этапы проведения экспертизы.
17. Меры профилактики токсикозов и токсикоинфекций.
18. Понятие радиация, виды ионизирующих излучений. Механизм влияния на организм.
19. Общая схема отбора проб продуктов для экспертизы.
20. Основные факторы загрязнения токсичными элементами.
21. Определите допустимые уровни токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в свежих овощах по ТР ТС 021/2011.
22. Понятие экологической экспертизы. Экологическая маркировка.
23. Токсиколого-гигиенические характеристики токсичных элементов.
24. Определите допустимые уровни санитарно-гигиенических показателей в замороженной плодоовощной продукции по ТР ТС 021/2011.
25. Объекты, субъекты и разновидности санитарно-гигиенической экспертизы.
26. Группа загрязнителей сельскохозяйственных ядохимикатов.
27. Идентификационная экспертиза, экспертиза подлинности товаров.
28. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами (понятие, характеристика, классификация).
29. Основные факторы загрязнения тяжелыми металлами.
30. Классификация фальсификации и ее связь с идентификацией.
31. Загрязнение пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозоаминами (понятие, характеристика).
32. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
33. Ассортиментная фальсификация (пищевые и непищевые заменители, имитаторы, контрафакция).
34. Загрязнение пищевых продуктов регуляторами роста растений (понятие, характеристика).
35. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ.
36. Квалиметрическая фальсификация (добавки и пересортица).
37. Загрязнение пищевых продуктов удобрениями (понятие, характеристика).
38. Генно-модифицированные и трансгенные организмы (понятия, методы определения).
39. Количественная фальсификация, способы ее достижения.
40. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами.
41. Технологические способы снижения содержания полициклических ароматических углеводородов в пищевой продукции. Методы определения.
42. Информационная фальсификация.
43. Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами.
44. Технологические способы снижения содержания диоксинов в пищевой продукции. Методы определения.
45. Технологическая фальсификация.
46. Группа загрязнителей пищевых продуктов, применяемых в животноводстве.

47. Радионуклиды (понятие, характеристика, классификация).
 48. Предреализационная фальсификация.
 49. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками.
 50. Экспертиза и безопасность грибов. Определите допустимые уровни токсичных элементов и радионуклидов в свежих грибах по ТР ТС 021/2011.
 51. Качество товаров: основные понятия, классификация свойств и показателей.
 52. Загрязнение пищевых продуктов сульфониламидами и нитрофуранами.
 53. Экспертиза и безопасность типичных хлебов. Определите допустимые уровни токсичных элементов и радионуклидов в пшенице по ТР ТС 021/2011.
 54. Оценка качества товаров. Методы идентификации, оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров. Градации качества, классификация дефектов.
 55. Загрязнение пищевых продуктов гормональными препаратами.
 56. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктах питания.
 57. Гигиеническая экспертиза товаров .
 58. Загрязнение пищевых продуктов транквилизаторами и антиоксидантами.
 59. Современные методы определения микотоксинов в продуктах питания.
 60. Факторы, формирующие качество товаров.
 61. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
 62. Методы определения пестицидов в пищевой продукции.
 63. Факторы, сохраняющие качество товаров.
 64. Метаболизм чужеродных соединений.
 65. Методы определения нитратов и нитрозаминов в пищевой продукции.
 66. Условия и сроки хранения (годности) продовольственных товаров. Товарные потери сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.
 67. Меры профилактики загрязнения пищевых продуктов диоксинами.
 68. Экспертиза и безопасность плодов и овощей. Определите допустимые уровни токсичных элементов и радионуклидов в свежем картофеле по ТР ТС 021/2011.
 69. Приемка сырья и продовольственных товаров, контроль качества. Нормативная и техническая документация по приемке продовольственных товаров.
 70. Безопасность упаковки продовольственных товаров.
 71. Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.
- Маркировка товаров: назначение, виды, носители, составные элементы.
72. Биобезопасность пищевой продукции и продовольственного сырья.
 73. Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
 74. Оценка опасности пищевых продуктов.
 75. Суть способов пробоподготовки пищевых продуктов для определения токсичных элементов.
 76. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.
 77. Методы исследования тяжелых металлов.
 78. Меры по предупреждению загрязнения ксенобиотиками зерновых культур и зернопродуктов.
 79. Штриховое кодирование товаров (системы, применение, структура кода).
 80. Микробиологические методы исследования мяса на наличие возбудителей кишечных инфекций. Схема исследования.
 81. Уровни, выделяемые в системе организации контроля за загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов.
 82. Основные правила идентификации товаров и выявления дефектов и фальсификатов.
 83. Технологические способы снижения нитратов в пищевой продукции.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма, баллы
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
10	15	15	10	10	10	10	10	10	

T1-T3 – темы смыслового модуля №1

T4-T9 – темы смыслового модуля №2

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Березина В.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85578.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная

1. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. Часть 1. Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипенко Т.В.,

Нилова Л.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018.— 122 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70680.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. Часть 2. Товароведение и экспертиза переработанных плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018.— 91 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70681.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2018.— 397 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85722.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Электронные ресурсы

1. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2018.— 374 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85579.html>.— ЭБС «IPRbooks»

16. 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.

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. «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

6. «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.

7. 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.

8. 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.

9. «Перспект»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [База данных научной и художественной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательство "Перспект", 1994-2018]. – Режим доступа : <http://prospekt.org> – Загл. с экрана.

10. «Перспект Науки» [Электронный ресурс] / [База данных научной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [СПб.: ООО "Перспект Науки", 2005-2018]. – Режим доступа : <http://www.prospektnauki.ru> – Загл. с экрана.

11. Znaniium.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://znaniium.com> – Загл. с экрана.

12. «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 – Загл. с экрана.

13. Электронно-библиотечная система ibooks.ru / [ООО «АЙБУКС», изд-ва «Питер» и «БХВ-Петербург» в сотрудничестве с Ассоциир. регион. библ. консорциумами (АРБИКОН)]. – Электрон. текстовые и граф. дан. – [Санкт-Петербург : АЙБУКС, 201?]. – Режим доступа: <https://ibooks.ru> – Загл. с титул экрана.

14. 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.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудитории 4408, 4409, 4416.

При преподавании дисциплины используются:

- библиотечный фонд ФГБОУ ВО ДонНУЭТ;
 - компьютерный класс с выходом в Интернет;
- приборы и лабораторное оборудование:
- рН-метры лабораторные;
 - нитратомер; рефрактометр;
 - аппарат сушильный АПС-2;
 - шкафы сушильные; шкафы вытяжные;
 - бани водяные;
 - плитки электрические;
 - весы электронные;
 - микроскопы;
 - лабораторная посуда, реактивы

18. 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 сохранимость свежих тепличных	. 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

			томатов с использованием обработки пленкообразующей композицией»	квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 4. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметр ология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780
--	--	--	--	--