

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 29.12.2023 10:03:06
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно – методической
работе  Л.В.Крылова
(подпись)
« 26 » февраля 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.02.01 ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки: 38.00.00 Экономика и управление
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
(код, наименование)

Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая
деятельность
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 4 курс

очно-заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

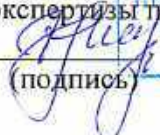
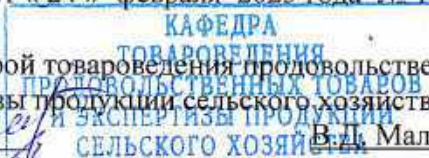
Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведная экспертиза продовольственных товаров» для обучающихся по направлению подготовки: 38.03.07 Товароведение, профилю: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения;

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от « 24 » февраля 2025 года № 15

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

 (подпись) Д.В. Махносов (инициалы, фамилия)

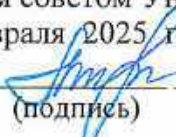
Дата «24» 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «26» февраля 2025 года № 7

Председатель

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

© Медведкова И.И., 2025 год
(ФИО разработчиков)

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление (код, название)	вариативная (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение (код, название)		
Модулей – 1	Профиль Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		4-й	4-й
Общее количество часов -108		Семестр	
		8-й	8-й
	Лекции		
		20 час.	16 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 3,8	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		18 час.	22 час.
		Самостоятельная работа	
		68,75 час.	68,15 час.
		Индивидуальные задания:	
			Контрольная работа
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	
		зачет	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 38/68,75

для заочной формы обучения – 38/68,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Товароведная экспертиза продовольственных товаров» относится к вариативной части.

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

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

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО 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>
ПК-2. Обладает системными знаниями о правилах и порядке организации и проведения экспертизы товаров, подтверждения соответствия	ИДК-1 _{ПК-2} . Знает инновационные технологии производства, потребительские свойства, классификацию, ассортимент однородных групп товаров
	ИДК-2 _{ПК-2} . Умеет применять органолептические, физико-химические, органолептические, статистические методы для оценки товаров
	ИДК-3 _{ПК-2} . Организует и проводит экспертизу товаров, включая определение подлинности товаров, выявление дефектов и несоответствие

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

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

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

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

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Организация и техника проведения экспертизы.

Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.

Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.

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

Тема 4. Товароведная судебная экспертиза.

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

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

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

Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.

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

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

Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.

Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.

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

Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	очная форма					Очно-заочная форма				
	Всего	В том числе				Всего	В том числе			
		л ¹	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Смысловой модуль 1. Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.										
Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.	4,75	2			2,75	4,15		2		2,15
Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.	10	2	2		6	9	1	2		6
Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.	10	2	2		6	9	1	2		6
Тема 4. Товароведная судебная экспертиза. Таможенная экспертиза.	6				6	6				6
Всего по смысловому модулю 1	30,75	6	4		20,75	28,15	2	6		20,15
Смысловой модуль 2. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.										
Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	10	2	2		6	10	2	2		6
Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и	10	2	2		6	10	2	2		6

переработанных плодов и овощей.										
Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.	10	2	2		6	10	2	2		6
Тема 8 Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.	10	2	2		6	10	2	2		6
Всего по смысловому модулю 2	40	8	8		24	40	8	8		24
Смысловой модуль 3. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров животного происхождения.										
Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.	8	1	1		6	9	1	2		6
Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.	8	1	1		6	9	1	2		6
Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.	10	2	2		6	10	2	2		6
Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов.	10	2	2		6	10	2	2		6
Всего по смысловому модулю 3	36	6	6		24	38	6	8		24
Всего	106,75	20	18			106,15	16	22		68,15
Катт				1					1,6	
ИК										
КЭ										
Каттэк				0,25					0,25	
Контроль										
ВСЕГО ЧАСОВ	108	20	18	1,25	68,75	108	16	22	1,85	68,15

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Смысловой модуль 1. Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.			
1	Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.	-	2
2	Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.	2	2
3	Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.	2	2
4	Тема 4. Товароведная судебная экспертиза. Таможенная экспертиза.	-	-
Смысловой модуль 2. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.			
5	Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	2	2
6	Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	2	2
7	Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.	2	2
8	Тема 8. Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.	2	2
Смысловой модуль 3. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров животного происхождения.			
9	Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.	1	2
10	Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.	1	2
11	Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.	2	2
12	Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов.	2	2
	Всего:	18	22

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Смысловой модуль 1. Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.			
1	Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.	2,75	2,15
2	Тема 2. Основные экспертные методы и	6	6

	информационные средства экспертизы.		
3	Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.	6	6
4	Тема 4. Товароведная судебная экспертиза. Таможенная экспертиза.	6	6
Смысловой модуль 2. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.			
5	Тема 5. Товароведная экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	6	6
6	Тема 6. Порядок проведения товароведной экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	6	6
7	Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.	6	6
8	Тема 8. Порядок проведения товароведной экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.	6	6
Смысловой модуль 3. Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров животного происхождения.			
9	Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.	6	6
10	Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.	6	6
11	Тема 11. Товароведная экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.	6	6
12	Тема 12. Товароведная экспертиза рыбных продуктов.	6	6
	Всего:	68,75	68,15

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 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.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- 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.

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 глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
- 2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы к 1у модульному контролю Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.

Тема 1. Терминология и основные понятия товароведных экспертиз.

Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.

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

Тема 4. Товароведная судебная экспертиза.

Вопросы к 2 модульному контролю Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.

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

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

Тема 7. Товароведная экспертиза вкусовых товаров.

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

Вопросы к 3 модульному контролю Порядок проведения товароведных экспертиз продовольственных товаров животного происхождения.

Тема 9. Товароведная экспертиза молока и молочных товаров.

Тема 10. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.

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

Тема 12. Товароведная экспертиза рыбопродуктов.

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

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)	2	20
- дискуссия, собеседование (темы 11-12)	4	8
- текущий модульный контроль	4	12
Промежуточная аттестация	зачет	60
Итого за семестр	100	

Система оценивания по учебной дисциплине на очно-заочной форме обучения

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

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к зачету)

1. Правовое обеспечение товароведной экспертизы продовольственных товаров.
 2. Государственное регулирование товароведной экспертизы продовольственных товаров.
 3. Предмет цели и задачи дисциплины. Объекты и субъекты внешнеэкономической деятельности.
 4. Основные понятия и термины в области товароведной экспертизы продовольственных товаров.
 5. Законодательные акты в области товароведной экспертизы продовольственных товаров.
 6. Порядок назначения товароведной экспертизы продовольственных товаров.
- Постановление о назначении экспертизы
7. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности
 8. Классификационная экспертиза. Сущность классификации.
 9. Структура Гармонизированной системы описания и кодирования товара.
 10. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ. Понятия групп, подгрупп, позиций и субпозиций.
 11. ТН ВЭД - национальная комбинированная тарифно-статистическая классификация. Система кодирования товаров.
 12. Гармонизированная система описания и кодирования товаров HS.союза. Социально значимые товары, товары первой необходимости.
 13. Проведение экспертизы по определению страны происхождения товаров.
 14. Основные виды экспертиз.
 15. Цели и задачи, объект, предмет. Основные понятия и определения экспертизы.

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

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

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

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

20. Материаловедческая и товароведная экспертиза.

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

22. Квалификация эксперта. Право на проведение экспертизы.

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

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

25. Товароведные, оценочные и технологические экспертизы.

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

27. Товароведные экспертизы. Особенности оценочных экспертиз.

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

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

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

31. Инструментальные методы исследований, их виды.

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

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

34. Виды таможенных экспертиз товаров.

35. Организация экспертной деятельности. Требования к экспертным организациям.

36. Товароведческая экспертиза. Вопросы, выносимые эксперту.

37. Криминалистическая экспертиза сопроводительной документации на товар.

38. Заключение эксперта. Основные разделы заключения.

39. Технические средства и методы экспертиз.

40. Идентификация объекта исследования.

41. Вопросы, выносимые на санитарно-гигиеническую экспертизу.

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

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

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

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

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

47. Качество и подтверждение соответствия товаров в международной торговле.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл												Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (зачет), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль № 3						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12			
2	2	2	6	2	2	2	6	2	2	4	8	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T12 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70618.html>
2. Мухутдинова, С. М. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров : учебное пособие / С. М. Мухутдинова, А. Н. Караулова. — Москва : Российская таможенная академия, 2015. — 158 с. — ISBN 978-5-9590-0862-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html>

Дополнительная литература:

1. Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2015. — 97 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/65320.html>

2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 527 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>

3. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 334 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4171.html>

4. Куликова, Н. Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе : учебное пособие / Н. Р. Куликова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 169 с. — ISBN 978-5-394-00732-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/747.html>

Электронные ресурсы:

1. Резниченко И.Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Учебное пособие/ Резниченко И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 203 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61281.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Экспертиза грибов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4164.html>.— ЭБС «IPRbooks»

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Официальный сайт МЧС ДНР <http://dnmchs.ru/>

2. Сайт дистанционного обучения ГО ВПО ДонНУЭТ <http://distant.donnuet.education/>

3. 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.

4. 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 экрана.

5. 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.

6. 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.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. — [Москва], 2001. — Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. — Загл. с экрана.

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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1	2	3
		система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

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 продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства	Донецкий государственный университет экономики и 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 томатов с использованием обработки пленкообразующей композицией»	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 №612400030712 4. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780