

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Владимировна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 02.03.2025 11:56:53  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce39257324a676a271b2

**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.07.02 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**  
**ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА**

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),  
5 курс (заочная форма обучения)

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк**  
**2024**

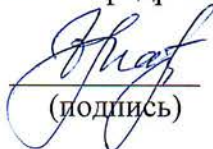
Рабочая программа учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых 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 » 02 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 показателей	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 35.00.00 «Сельское, рыбное и лесное хозяйство»	Вариативная Б.1.В.ДВ.07.02	Вариативная Б.1.В.ДВ.07.02
	Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»		
Модулей - 1	Профиль: «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов»	<b>Год подготовки:</b>	
Содержательных модулей – 2		4-й	5-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания		<b>Семестр</b>	
Общее количество часов 72		7-й	10-й
		<b>Лекции</b>	
Количество часов в неделю для очной формы обучения аудиторных – 3 самостоятельной работы студентов – 1	Программа высшего образования - программа бакалавриата	18 ч.	14 ч.
		<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		-	12 ч.
		<b>Лабораторные работы</b>	
		36 час	-
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		19,5 ч.	41,65 ч.
		<b>Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))</b>	
<b>Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</b>			
	зачет	зачет	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет: для очной формы обучения - часов аудиторных занятий 54/19,5 часов самостоятельной работы

для заочной формы обучения - часов аудиторных занятий 26/41,65 часа самостоятельной работы.

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** – изучение и усвоение специальных знаний, практических привычек и умений по экспертные оценки продовольственных товаров, которые необходимые для выполнения профессиональных обязанностей.

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

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «*Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства*» включена в образовательную программу, дисциплина по выбору направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «*Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов*».

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-4. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Умеет проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты и оценивать их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	ИДК-3 <sub>ПК-4</sub> Владеет методами экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

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

*уметь*: организовать и провести товароведную экспертизу; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые исследуются во время экспертизы;

осуществлять отбор проб и образцов для экспертных исследований товара, оформлять заявку и наряд на проведение экспертизы, акт отбора образцов, акт экспертизы

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

## **5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

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

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

**Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.** Санитарно эпидемиологическая экспертиза, определение, цель, задание. Характеристика объектов и субъектов санитарно эпидемиологической экспертизы товаров. Порядок проведения санитарно эпидемиологической экспертизы товаров.

**Тема 2. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов.** Цель, задание, субъекты и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и задание органов государственных ветеринарно-санитарных служб. Виды ветеринарно-санитарной экспертизы, ее особенности.

**Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.** Ветеринарно-санитарные требования к реализации меда. Требования относительно ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке.

**Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях.** Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инфекционных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инвазийных заболеваниях.

**Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «А». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «Б». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях, которые не включены к Спискам «А» и «Б».

**Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях.** Причины и характер отравления сельскохозяйственных животных. Забой животных при острых отравлениях и ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при радиационных поражениях.

**Тема 7. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.** Ветеринарные требования относительно реализации молока. Ветеринарно –

санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарные требования относительно импорта молока и молочных продуктов.

**Тема 8. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.** Яйца как источник пищевых заболеваний людей. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках. Использование яиц при инфекционных заболеваниях птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза утиных и гусиных яиц.

**Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов.** Основные инфекционные болезни рыбы и их санитарная оценка. Рыба как источник инфекционных заболеваний человека и животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы. Санитарная оценка мидий. Ветеринарные требования относительно импорта пищевой рыбы, морепродуктов и готовых изделий из них.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	Всего	Дневная форма				Всего	Заочная форма			
		В том числе					В том числе			
		л	лаб	пр	срс		л	пр	изс	срс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Смысловой модуль 1. Порядок проведения фитосанитарной и экологической экспертизы товаров</b>										
Тема 1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	9	1	3		5	8	2	2		4
Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	9	1	3		5	7	2	1		4
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	18	2	6		10	15	4	3		8
<b>Смысловой модуль 2. Порядок проведения санитарно эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров</b>										
Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	5	1	3		1	6	1	1		4

Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	5	1	3		1	7	2	1		4
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	6	2	3		1	6	1	1		4
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях	6	2	3		1	6	1	1		4
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	6	2	3		1	6	1	1		4
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	6	2	3		1	6	1	1		4
Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	6	2	3		1	6	1	1		4
Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	6	2	3		1	6	1	1		4
Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	7,15	2	4		1,15	3,65	1	1		1,65
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	53,15	16	28		9,15	52,65	10	9		33,65
<b>Катт</b>				0,6					2,1	
<b>СРэк</b>										
<b>ИК</b>										
<b>КЭ</b>										
<b>Каттэк</b>				0,25					0,25	
<b>Контроль</b>									2	
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	<b>0,85</b>	<b>19,15</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>4,35</b>	<b>41,65</b>

## 7. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	-	2
2	Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	-	1
3	Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	-	1
4.	Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	-	1
5	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	-	1
6	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях	-	1
7	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	-	1
8	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	-	1
9	Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	-	1
10	Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	-	1
11	Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	-	1
<b>Всего</b>		-	12



## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	3	-
2	Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	3	-
3	Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	3	-
4.	Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	3	-
5	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	3	-
6	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях	3	-
7	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	3	-
8	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	3	-
9	Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	3	-
10	Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	3	-
11	Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	4	-
<b>Всего</b>		<b>34</b>	<b>-</b>

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	5	4
2	Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	5	4
3	Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	1	4
4.	Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	1	4
5	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	1	4
6	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях	1	4
7	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	1	4
8	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражений	1	4
9	Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	1	4
10	Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	1	4
11	Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	1,15	1,65
<b>Всего</b>		<b>19,15</b>	<b>41,65</b>

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

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания заменяются устным ответом;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа.

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

## **11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ**

1. Санитарно эпидемиологическая экспертиза товаров отечественного производства и пути ее совершенствования.

2. Отличные особенности экспертизы санитарно эпидемиологической экспертизы товаров отечественного и зарубежного производства.

3. Товароведная экспертиза качества, маркировки и упаковки продовольственных товаров.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазионных заболеваниях.

6. Порядок проведения экологической экспертизы продовольственных товаров, поступающих грузополучателю в контейнерах.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях.

8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы.

10. Пути совершенствования методов экспертизы плодоовощных товаров.

11. Разработка предложений относительно усовершенствования экспресс-методов экспертизы кондитерских товаров.
12. Анализ лабораторных методов хлебобулочных товаров.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочного сырья для производства сливочного масла.
14. Санитарная экспертиза морепродуктов и готовых изделий из них.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
16. Сравнительная характеристика экспертизы товаров отечественного и заграничного производства.(по отдельным группам продовольственных товаров)
17. Идентификация партии крепких спиртных напитков по информации на потребительской упаковке.
18. Методы определения фальсификации рыбных консервов.
19. Особенности экспертизы маркировки определенных групп импортных товаров.
20. Сравнительная характеристика требований к безвредности скоропортящихся товаров в республике и за рубежом.

## **12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Ишевский, А. Л. Стандартизации и сертификации пищевого сырья и продукции [Электронный ресурс ] : учебно-методическое пособие / А. Л. Ишевский, Т. И. Леонтьева, П. И. Гунькова ; Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», Факультет пищевых биотехнологий и инженерии . — Москва : Мир науки, 2019 .

## **13. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Перечень программных вопросов для подготовки к экзамену

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

16. Основные виды экспертиз - идентификационная, материаловедческая, химическая. Идентификационная экспертиза
17. Экспертиза по определению страны происхождения товара, основные приемы и порядок выполнения. Охарактеризуйте назначение экспертизы страны происхождения товаров. Виды сертификатов происхождения.
18. Классификационная экспертиза и технологическая экспертиза. Задачи технологических экспертиз при контроле лицензий на переработку товаров.
19. Химическая экспертиза и сертификационная экспертиза. Химическая и сертификационная таможенные экспертизы и их компетенции.
20. Материаловедческая и товароведческая экспертиза.
21. Экологическая экспертиза и другие виды экспертиз. Сертификационная и оценочная таможенные экспертизы и их компетенции.
22. Квалификация эксперта. Право на проведение экспертизы.
23. Экспертные организации, участвующие в экспертных исследованиях при осуществлении контроля за внешнеэкономической деятельностью.
24. Независимые эксперты. Обязательные требования к экспертам. Права и обязанности эксперта.
25. Товароведные, оценочные и технологические экспертизы.
26. Особенности специальных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров.
27. Товароведные экспертизы. Особенности оценочных экспертиз.
28. Технологические экспертизы. Заключение эксперта, формы актов экспертизы, структура заключения эксперта.
29. Пробы и образцы для проведения экспертизы, их отбор и упаковка. Доставка проб и образцов на экспертизу.
30. Технические средства и методы экспертных исследований. Органолептическая оценка. Визуально-оптический метод оценки объекта исследования.
31. Инструментальные методы исследований, их виды.
32. Расчетные методы в экспертных исследованиях. Этапы экспертного исследования.
33. Цели и задачи ветеринарной экспертизы товаров. Права и обязанности эксперта.
34. Виды таможенных экспертиз товаров.
35. Организация экспертной деятельности. Требования к экспертным организациям.
36. Товароведческая экспертиза. Вопросы, выносимые эксперту.
37. Криминалистическая экспертиза сопроводительной документации на товар.
38. Заключение эксперта. Основные разделы заключения.
39. Технические средства и методы экспертиз.
40. Идентификация объекта исследования.
41. Вопросы, выносимые на санитарно-гигиеническую экспертизу.
42. Заключение эксперта по фитосанитарной экспертизе, его разделы и их содержание. Основные права и обязанности таможенного эксперта.
43. Специфические требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, ввозимых на территорию республики.

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

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

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

47. Качество и подтверждение соответствия товаров в международной торговле.

#### 14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа											Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2											
T1	T2	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	40	60	100
5	5	2,5	2,5	2,5	5	2,5	2,5	2,5	2,5	7,5			

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 учебной дисциплины (выставляется комиссией)

#### 15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная

1. Соколова, Е. И. Современное сырье для кондитерского производства [ Текст ] : учеб. пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова . – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2009 . – 64 с. – ( Непрерывное профессиональное образование ) . – 978-5-7695-6381-2.

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

#### Дополнительная

1. Голубева, Л. В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-210-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64405.html>

2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html>

3. Коник, Н. В.

Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [ Текст ] : учеб. пособие / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева . — М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009 . — 236 с.

## 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 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.

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

5. Национальная Электронная Библиотека.

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

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. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.

10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] /

## 17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

При преподавании дисциплины используются:

- библиотечный фонд ФГБОУ ВО ДонНУЭТ;
- компьютерный класс с выходом в Интернет;
- приборы и лабораторное оборудование:
- рН-метры лабораторные;
- анализатор молока «Лактан»;
- нитратомер; рефрактометр;
- 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)
Медведков а 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повышения квалификации 16.12.2020 - 29.01.2021, 72часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/348</li> <li>2. Повышение квалификации, 19.09.2022 - 21.09.2022, 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК № 612400026471</li> <li>3.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712</li> <li>4. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780</li> </ol>



