

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

(подпись)

«  » 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.13.02 СРАВНИТЕЛЬНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ УСЛУГ**

(название учебной дисциплины)

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:

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

**Донецк  
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Сравнительное тестирование продовольственных товаров и услуг» 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: Малыгина В.Д., зав. кафедрой, профессор, д.э.н., профессор

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от «    » 2024 года №\_\_

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 2024года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «    » 2024 года №

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

© Малыгина В.Д., 2024 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год



## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки <u>35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</u> (код, название)	<u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u>	
	Направление подготовки <u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> (код, название)		
Модулей – 1	Профиль: <u>Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов</u> (название)	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей - 2		4-й	5-й
Общее количество часов – 108		<b>Семестр</b>	
		8-й	10-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 2 час самостоятельной работы обучающегося – 2,45 часа	Программа высшего образования – программа бакалавриата	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		час	час
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		24 час.	8 час.
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		44,4 час	78,1
		<b>Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))</b>	
		2ТМК	АПР
		<b>Форма промежуточной аттестации: (зачет с оценкой, экзамен)</b>	
		экзамен	экзамен

\* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)  
для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/44,1

для заочной формы обучения – 18/78,1



## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель учебной дисциплины:** определения роли сравнительного тестирования продовольственных товаров и услуг, изучение основных этапов его проведения, научных основ и методологии.

**Задачи учебной дисциплины:** определять необходимость проведения сравнительного тестирования продовольственных товаров и услуг, изучить сущность и особенности проведения сравнительного тестирования продовольственных товаров и услуг; изучить особенности сравнительного тестирования продовольственных товаров и услуг; определить возможности использования сравнительного тестирования продовольственных товаров и услуг с целью идентификации и экспертизы продовольственных товаров и услуг.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.13.02 «Сравнительное тестирование продовольственных товаров и услуг» входит в вариативную часть профессионального цикла ОПОП ВО. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

Изучение учебной дисциплины базируется на знаниях учебных дисциплин и для ее изучения необходимо знать: «Химия», «Физика», «Товароведение».

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

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-11. Способность к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинговых исследований	ИДК-1 <sub>ПК-11</sub> Использует теоретические основы и принципы определения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции ИДК-2 <sub>ПК-11</sub> Умеет разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-3 <sub>ПК-11</sub> Владеет методами и навыками организации закупочной деятельности, проведения маркетинговых исследований

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** современные научные разработки и изобретения в области совершенствования методов идентификации и экспертизы товаров, включая экспресс-методики;

**уметь:** применять современные методы исследования качества товаров; оказывать услуги в области товарного консалтинга; составлять акты экспертизы; разрабатывать и поддерживать документацию системы менеджмента качества в структурных подразделениях предприятия; применять на практике методики исследования и оптимизации ассортимента; применять современные методы исследования качества товаров.

**владеть:** знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применения их в своей профессиональной деятельности; знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов; способностью осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.



## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержательный модуль 1 Общие сведения о составе, свойствах, показателях качества товаров, методов и средствах определения

Тема 1. Общие сведения о составе, дисперсности и других свойствах товаров.

Тема 2. Общие сведения о показателях качества, методах контроля качества продукции и измерительных средствах

Тема 3. Химические, электрохимические, общезфизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров и их техническое обеспечение

Содержательный модуль 2 Физико-химические методы исследования

Тема 4. Методы контроля качества товаров по показателям безопасности

Тема 5. Методика проведения тестирования продовольственных товаров

Тема 6. Методика проведения тестирования услуг на рынке продовольственных товаров

## 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 <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СР <sup>5</sup>		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СР <sup>5</sup>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1 Сравнительное тестирование продовольственных товаров и услуг</b>												
<b>Смысловой модуль 1. Общие сведения о составе, свойствах, показателях качества товаров, методов и средствах определения</b>												
Тема 1. Общие сведения о составе, дисперсности и других свойствах товаров.	13	2		4		7	15	1		1		13
Тема 2. Общие сведения о показателях качества, методах контроля качества продукции и измерительных средствах	13,2	2		4		7,2	16	2		1		13
Тема 3. Химические, электрохимические, общезфизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров и их техническое	14	2		4		8	17	2		2		13

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СР <sup>5</sup>		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СР <sup>5</sup>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
обеспечение												
<b>Итого по смысловому модулю</b>	<b>40,2</b>	<b>6</b>		<b>12</b>		<b>22,2</b>	<b>48</b>	<b>5</b>		<b>4</b>		<b>39</b>
<b>Смысловой модуль 2. Физико-химические методы исследования</b>												
Тема 4. Методы контроля качества товаров по показателям безопасности	13,1	2		4		7,1		1		1		13
Тема 5. Методика проведения тестирования продовольственных товаров	13,1	2		4		7,1		2		1		13,1
Тема 6. Методика проведения тестирования услуг на рынке продовольственных товаров	14	2		4		8		2		2		13
<b>Итого по смысловому модулю 2:</b>	<b>40,2</b>	<b>6</b>		<b>12</b>		<b>22,2</b>	<b>48,1</b>	<b>5</b>		<b>4</b>		<b>39,1</b>
<b>Всего часов:</b>	<b>80,4</b>	<b>12</b>		<b>24</b>		<b>44,4</b>	<b>96,1</b>	<b>10</b>		<b>8</b>		<b>78,1</b>
<b>Катт</b>					<b>0,6</b>						<b>1,5</b>	
<b>СРэк</b>					<b>24,6</b>							
<b>ИК</b>												
<b>КЭ</b>					<b>2</b>						<b>2</b>	
<b>Каттэк</b>					<b>0,4</b>						<b>0,4</b>	
<b>Контроль</b>											<b>8</b>	
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>12</b>		<b>24</b>	<b>27,6</b>	<b>44,4</b>	<b>108</b>	<b>10</b>		<b>8</b>	<b>11,9</b>	<b>78,1</b>

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СРС – самостоятельная работа.

**7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ** – не предусмотрено учебным планом

### **8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Общие сведения о составе, дисперсности и других свойствах	4	1



Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	товаров.		
2	Общие сведения о показателях качества, методах контроля качества продукции и измерительных средствах	4	1
3	Химические, электрохимические, общезфизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров и их техническое обеспечение	4	2
4	Методы контроля качества товаров по показателям безопасности	4	1
5	Методика проведения тестирования продовольственных товаров	4	1
6	Методика проведения тестирования услуг на рынке продовольственных товаров	4	2
Всего:		24	8

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Общие сведения о составе, дисперсности и других свойствах товаров.	7	13
2	Общие сведения о показателях качества, методах контроля качества продукции и измерительных средствах	7,2	13
3	Химические, электрохимические, общезфизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров и их техническое обеспечение	8	13
4	Методы контроля качества товаров по показателям безопасности	7,1	13
5	Методика проведения тестирования продовольственных товаров	7,1	13,1
6	Методика проведения тестирования услуг на рынке продовольственных товаров	8	13
Всего:		44,4	78,1

## 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;
- 2) 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;

3) 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.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

### Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

**Смысловой модуль 1.** Общие сведения о составе, свойствах, показателях качества товаров, методов и средствах определения

1. Возникновение и роль простых инструментов контроля качества.

2. Назначение семи новых инструментов контроля качества.

3. Применение статистических инструментов сбора, обработки, анализа качества технологического процесса и продукции на промышленных предприятиях.

4. Характеристика групп показателей качества продукции, классифицированных по однородным свойствам.

5. Типовые группы показателей качества продукции.

6. Типовые методики оценки уровня качества продукции.

7. Сущность дифференциального, комплексного и смешанного методов оценки уровня качества.

8. Показатели качества продукции: сущность, состав, классификация, номенклатура показателей качества промышленной продукции.

9. Основные статистические инструменты контроля качества.

10. Понятие системы контроля качества.

### Смысловой модуль 2. Физико-химические методы исследования

Понятие о физико-химических методах, их достоинства и недостатки по сравнению с классическими химическими методами.



- 2 Классификация современных инструментальных методов исследования продовольственных товаров.
- 3 Роль инструментальных методов в изучении состава и свойств пищевых продуктов.
- 4 Пищевые продукты как объект физико-химического исследования
- 5 Чистота вещества и ее значение для результатов физико-химического анализа
- 6 Чувствительность аналитических методов.
- 7 Виды, источники и характеристики погрешностей в физико-химическом анализе.
- 8 Правила обработки и выражения результатов анализа.
9. Оценка упаковки и маркировки.
10. Оценка потребительских свойств продукта.

## 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: - практическая работа (Собеседование. Практические работы 1, 2,3, 4, 6)	4	24
- текущий модульный контроль	8	16
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

### Перечень контрольных вопросов к экзамену

1. Особенности работы лабораторий в рамках сравнительного тестирования
2. Анонимность участия лаборатории в тестировании продукции
3. Анонимность образцов продукции, исследуемых в лаборатории
4. Стандартные методики сравнительного тестирования
5. Международные подходы и разработки
6. Разработка нестандартных методик и процедур для тестирования продукции по не стандартизированным показателям
7. Роль средств массовой информации (СМИ)
8. СМИ на бумажных носителях
9. Радиотелевизионные средства массовой информации Интернет
10. Выпуск тестирующей организацией собственных СМИ
11. Потребительские издания европейских стран
12. Использование специальной маркировки
13. Причины возникновения конфликтов
14. Кто чаще всего инициирует конфликты
15. Поиски консенсуса и ведение переговоров
16. Рассмотрение дел в судах
17. Актуальность теста
18. Обзор рынка и выбор торговых марок
19. Закупка образцов продукции
20. Выбор лабораторий
21. Органолептические исследования
24. Обобщение результатов теста, информирование потребителей

### 13. 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	T3	T4	T5	T6	40	60	100
4	4	12	4	4	12			

Примечание. T1, T2, ... T6 – 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

- Асфондьярова И.В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асфондьярова И.В., Илларионова К.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2019.— 150 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80505.html>
- Рябкова Д.С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов:



Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>

#### **Дополнительная**

1. Мезенцева Г.В. Контроль качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мезенцева Г.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88427.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Крайнова О.С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Крайнова О.С.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 130 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76926.html>
3. Минько Э.В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Минько Э.В., Минько А.Э.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2017.— 221 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70616.html>

#### **Учебно-методические издания:**

1. Микулович, Л. С. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Л. С. Микулович. — Минск : Вышэйшая школа, 2010. — 416 с. — ISBN 978-985-06-1876-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/20157.html>
2. Трухина, Т. П. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Т. П. Трухина. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/55916.html>

#### **Электронные ресурсы**

1. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Щетилина И.П.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86287.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие/ Афанасенко О.Я.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 132 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Минько Э.В. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Минько Э.В., Минько А.Э.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 373 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70618.html>.— ЭБС «IPRbooks»

## **15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. — [Донецк, 2021— ]. — Текст : электронный.
2. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информо», [2018?— ]. — URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». — [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электрон.-библ. система. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.



5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».
6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
9. cyberleninka : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008– ]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

## 16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лекций и экзамена:</p>	<p>30 посадочных мест, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.</p>
<p>Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения практических занятий</p>	<p>30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения</p>



	<p>натуры зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.</p>
--	--

## 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Малыгина Валентина Дмитриевна	Зав. кафедрой, профессор	Донецкий институт советской торговли (1972 г., «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации)	Доктор экономических наук, 08.00.03 – экономика и управление национальным хозяйством, профессор по кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров, тема диссертации «Методология развития продовольственной безопасности Украины»	1. Удостоверение о повышении квалификации от 27.05.2022, № 771802829908, 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва. 2. Справка о прохождении стажировки, от 09.12.2022 г., 72 часа, ГУ «Донецкий ботанический сад», Донецк.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.13.02 СРАВНИТЕЛЬНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
УСЛУГ**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

**знать:** современные научные разработки и изобретения в области совершенствования методов идентификации и экспертизы товаров, включая экспресс-методики;

**уметь:** применять современные методы исследования качества товаров; оказывать услуги в области товарного консалтинга; составлять акты экспертизы; разрабатывать и поддерживать документацию системы менеджмента качества в структурных подразделениях предприятия; применять на практике методики исследования и оптимизации ассортимента; применять современные методы исследования качества товаров.

**владеть:** знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применения их в своей профессиональной деятельности; знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов; способностью осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.

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-11. Способность к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинговых исследований	ИДК-1 <sub>ПК-11</sub> Использует теоретические основы и принципы определения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции
	ИДК-2 <sub>ПК-11</sub> Умеет разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ИДК-3 <sub>ПК-11</sub> Владеет методами и навыками организации закупочной деятельности, проведения маркетинговых исследований

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Содержательный модуль 1 Общие сведения о составе, свойствах, показателях качества товаров, методов и средствах определения

Тема 1. Общие сведения о составе, дисперсности и других свойствах товаров.

Тема 2. Общие сведения о показателях качества, методах контроля качества продукции и измерительных средствах

Тема 3. Химические, электрохимические, общезфизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров и их техническое обеспечение

Содержательный модуль 2 Физико-химические методы исследования

Тема 4. Методы контроля качества товаров по показателям безопасности

Тема 5. Методика проведения тестирования продовольственных товаров

Тема 6. Методика проведения тестирования услуг на рынке продовольственных товаров



Форма промежуточной аттестации: экзамен  
(зачет с оценкой, экзамен)

Разработчик:  
Мальгина В.Д.,  
док. экон. наук, профессор



Зав. кафедрой товароведения  
Мальгина В.Д.,  
док. экон. наук, профессор

