Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:11:56
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)
«_25_» ___03___ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.0.03 ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения 1 курс заочная форма обучения, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Экспертиза товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

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

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

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

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

«24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

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

© Медведкова И.И., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 7</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.04.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="5">Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 2</td><td>1-и</td><td>1-и</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – очная форма – 252
заочная форма – 252</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1-и</td><td>1-и</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 3,6
самостоятельной работы обучающегося – 8,6</td><td rowspan="11">Программа высшего образования:
Программа магистратуры</td><td>32 - ч.</td><td>8- ч.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>10 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>154 час.</td><td>219,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 64/154
для заочной формы обучения – 18/219,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: изучение и усвоение специальных знаний, практических привычек и умений по экспертной оценке продовольственных товаров, которые необходимые для выполнения профессиональных обязанностей.

Задачи дисциплины: 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 ВО

Учебная дисциплина Б1.О.03 «Экспертиза товаров» относится к обязательной части ОПОП ВО.

Учебная дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин «Технология транспортировки и хранения пищевых продуктов», «Экспертиза экспортно-импортных продовольственных товаров», «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых товаров», «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов», «Экспертиза контрафактных товаров», «Идентификация продовольственных товаров мирового рынка, «Мировой рынок пищевых продуктов».

***Перед изучением дисциплины обучающиеся должны знать**:*

- основные понятия, классификацию методов исследования, их сущность и основные требования к ним;
- теоретические основы научного исследования, правила и приемы ведения научно-исследовательской работы;
- алгоритмы оценки результатов исследований;
- основные принципы постановки целей, обоснования актуальности, теоретической и практической значимости выбранной темы научного исследования;
- иметь представление о профессиональных задачах в области экспертизы товаров и способах их решения;
- структуру и правила написания научной статьи, тезисов докладов, выступления на конференции и др.

уметь:

- использовать основные правила и приемы ведения научно-исследовательской работы при проведении экспертизы качества продовольственных товаров;
- критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы;
- проводить самостоятельные различные виды экспертиз;
- анализировать результаты исследований и представлять их в виде законченных актов экспертиз.

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

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен применять и разрабатывать современные	ИДК-2$_{ОПК-2}$. Проводит оценку и экспертизу качества товаров для подтверждения соответствия требованиям нормативных документов

методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах	
ОПК-4. Способен проводить научные исследования в сфере товароведения и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач	ИДК-1$_{ОПК-4}$. Формулирует проблемы, цели, задачи и обосновывает методы научного исследования ИДК-2$_{ОПК-4}$. Составляет аналитические обзоры сведений в науке и производственной деятельности, формулирует выводы и практические рекомендации на основе результатов исследований

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1

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 санитарной эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров

Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров. Санитарно эпидемиологическая экспертиза, определение, цель, задание**.** Характеристика объектов и субъектов санитарно эпидемиологической экспертизы товаров**.** Порядок проведения санитарно эпидемиологической экспертизы товаров.

Тема 4. 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 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарные требования к реализации меда. Требования относительно ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийних заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанекспертизи при инфекционных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанекспертизи при инвазийних заболеваниях.

Тема 7. 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 8. 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 9. **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 10. **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 11. **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 ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов											
	Очная форма						Заочная форма					
	Всего	В том числе*:					Всего	В том числе*:				
		Л[1]	П[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		Л[1]	П[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
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	20	3		3	14		22	1		1	20	
Тема 2. Экологическая экспертиза товаров:	20	3		3	14		22	1		1	20	

формы и виды, порядок проведения												
Итого по смысловому модулю 1	**40**	**6**		**6**	**28**		**44**	**2**		**2**	**40**	
Смысловой модуль 2. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров												
Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	20	3		3	14		22	1		1	20	
Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	20	3		3	14		22	1		1	20	
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	20	3		3	14		22	1		1	20	
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях	20	3		3	14		22	1		1	20	
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	20	3		3	14		21			1	20	
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	20	3		3	14		22	1		1	20	
Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	20	3		3	14		22	1		1	20	
Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	20	3		3	14		21			1	20	
Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	18	2		2	14		19,4				19,4	

Итого по смысловому модулю 2	**178**	**26**		**26**	**126**		**193,4**	**6**		**8**	**179,4**	
Всего по смысловым модулям	**218**	**32**		**32**	**154**		**237,4**	**8**		**10**	**219,4**	
Катт						3,6						3,2
СРэк												-
ИК						1						1
КЭ						2						2
Каттэк						0,4						0,4
Контроль						27						8
ИТОГО	**252**	**32**		**34**	**154**	**32**	**252**	**8**	**10**		**219,4**	**14,6**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ (не предусмотрены)

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	3	1
2	Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	3	1
3	Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	3	1
4.	Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	3	1
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	3	1
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийних заболеваниях	3	1
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	3	1
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	3	1
9	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	3	1
10	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	3	1
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	2	
Всего		**32**	**10**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная форма
1	Фитосанитарная экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	14	20
2	Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	14	20
3	Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	14	20
4	Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	14	20
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	14	20
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазионных заболеваниях	14	20
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	14	20
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	14	20
9	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	14	20
10	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	14	20
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	14	19,4
Всего		**154**	**219,4**

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

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

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

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

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1-10)	3	30
- дискуссия, собеседование (темы 11)	10	10

Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Вопросы к 1 смысловому модульному контролю Порядок проведения фитосанитарной и экологической экспертизы товаров:

1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров

2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения

Вопросы ко 2 смысловому модульному контролю Порядок проведения санитарно эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров:

3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров

4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийних заболеваниях

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

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях

9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов

10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине «Экспертиза товаров»

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

2. Отличные особенности экспертизы санитарно эпидемиологической экспертизы товаров отечественного и заграничного 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 усовершенствования 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.

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.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу											**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2									**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	10			

Выполнение курсовой работы

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

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. 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 // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/70618.html
2. Асминкина, Т. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Т. Н. Асминкина. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0990-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/156584.html

Дополнительная литература:

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов, А. Г. Забашта ; под редакцией А. А. Кунакова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-906371-52-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/144473.html
2. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие / Т. В. Савостина. — Челябинск : Южно-Уральский государственный аграрный университет, 2019. — 106 с. — ISBN 978-5-88156-817-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/139452.html

3. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной : учебное пособие / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 100 c. — ISBN 978-5-906371-62-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/144390.html

Учебно-методическое обеспечение:

1. Дьяченко, Ю. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства : курс лекций / Ю. В. Дьяченко, В. П. Толоконников, С. Н. Луцук. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 84 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129572.html
2. Мерчина С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (гидробионтов) : учебное пособие / Мерчина С.В., Ахметова В.В., Васильев Д.А.. — Ульяновск : Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2021. — 98 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129336.html
3. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям / В. А. Крыгин. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 c. — ISBN 978-5-4486-0110-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/72799.html

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc.,

2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrarv.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека: НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ 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	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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1	2	3
	мясных и рыбных товаров» для проведения консультаций по курсовым работам и экзамену	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 система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, учёная степень, учёное звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Медведкова Инна Игоревна	По основному месту работы	Должность - профессор; учёная степень – кандидат технических наук; - доктор философии в области технических наук учёное звание – доцент.	Высшее – специалитет; Маркетинг; маркетолог-экономист в области продовольственн ых товаров	1.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 2. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780 3. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ФГБНУ «Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко», г. Донецк, с 10.02-07.03.2025 г. в объеме – 72 часа Регистрационный № 98-15/43 от 05 марта 2025 г. 4. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ООО «УЧИ ЛАБ», г. Екатеринбург, по дополнительной профессиональной подготовке «Профессиональное развитие педагога в системе дополнительного образования» с 26.08-09.09.2025 г. в объеме – 72 часа КПК 6600743653 Регистрационный № 2743653 от 09 сентября 2025 г. Протокол от 22.09.2025 года №3.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.0.03 ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Трудоемкость дисциплины: 7,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах	ИДК-2$_{ОПК-2}$. Проводит оценку и экспертизу качества товаров для подтверждения соответствия требованиям нормативных документов
ОПК-4. Способен проводить научные исследования в сфере товароведения и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач	ИДК-1$_{ОПК-4}$. Формулирует проблемы, цели, задачи и обосновывает методы научного исследования ИДК-2$_{ОПК-4}$. Составляет аналитические обзоры сведений в науке и производственной деятельности, формулирует выводы и практические рекомендации на основе результатов исследований

Смысловые модули и темы дисциплины:
Модуль 1
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.
Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения.
Смысловой модуль 2. Порядок проведения санитарной эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров

Тема 3. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров.
Тема 4. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов.
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийних заболеваниях.
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях.
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях.
Тема 9. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Тема 10. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.
Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов.

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен
(зачет, экзамен)

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

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор