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.В.ДВ.01.02 СРАВНИТЕЛЬНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И УСЛУГ

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, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

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.В.ДВ.01.02 СРАВНИТЕЛЬНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И УСЛУГ

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, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки,
профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа специальностей
38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2"><u>Вариативная</u>
(Обязательная, вариативная)</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- й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2 - й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,8 часа
самостоятельной работы обучающегося – 4,2 часа</td><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Программа высшего образования – магистерская программа</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час</td><td>95,15</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет с оценкой, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 34/76,95
для заочной формы обучения – 10/95,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи 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.01.02 «Сравнительное тестирование продовольственных товаров и услуг» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

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

Изучение дисциплины базируется на знаниях учебных дисциплин и для ее изучения необходимо знать: «Химия», «Физика», «Товароведение (пищевые продукты)», «Методология и методы научных исследований», «Экспертиза товаров».

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-1 $_{пк-1.}$ Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы.

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 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, общефизические, 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
Модуль 1 Сравнительное тестирование продовольственных товаров и услуг												
Смысловой 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.	18	3	3		12		16,65	0,5	1		15,15	
Тема 2. Общие сведения о показателях качества, методах контроля качества продукции и измерительных средствах	19	3	3		13		17,5	0,5	1		16	
Тема 3. Химические, электрохимические, общефизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров	19	3	3		13		18	1	1		16	

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
и их техническое обеспечение												
Итого по смысловому модулю 1	**56**	**9**	**9**		**38**		**52,15**	**52**	**3**		**47, 15**	
Смысловой модуль 2. Физико-химические методы исследования												
Тема 4. Методы контроля качества товаров по показателям безопасности	16,95	2	2		12,9 5		17,5	0,5	1		16	
Тема 5. Методика проведения тестирования продовольственн ых товаров	17	2	2		13		17,5	0,5	1		16	
Тема 6. Методика проведения тестирования услуг на рынке продовольственн ых товаров	17	3	1		13		18	1	1		16	
Итого по смысловому модулю 2:	50,95	**7**	**5**		**38,9 5**		53	2	3		48	
Всего часов:	**88,95**	**16**	**14**		**76,9 5**		**105,15**	**4**	**6**		**95, 15**	
Катт						**0,8**						**0,6**
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк						**0,25**						**0,25**
Контроль												**2**
Всего часов	**108**	**16**	**14**		**76,9 5**	**1,05**	**108**	**4**	**6**		**95, 15**	**2,85**

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 ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Общие сведения о составе, дисперсности и других свойствах товаров.	3	1
2	Общие сведения о показателях качества, методах контроля качества продукции и измерительных средствах	3	1
3	Химические, электрохимические, общефизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров и их техническое обеспечение	3	1
4	Методы контроля качества товаров по показателям безопасности	2	1
5	Методика проведения тестирования продовольственных товаров	2	1
6	Методика проведения тестирования услуг на рынке продовольственных товаров	1	1
Всего:		14	6

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Общие сведения о составе, дисперсности и других свойствах товаров.	12	15,15
2	Общие сведения о показателях качества, методах контроля качества продукции и измерительных средствах	13	16
3	Химические, электрохимические, общефизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров и их техническое обеспечение	13	16
4	Методы контроля качества товаров по показателям безопасности	12,95	16
5	Методика проведения тестирования продовольственных товаров	13	16
6	Методика проведения тестирования услуг на рынке продовольственных товаров	13	16
Всего:		76,95	95,15

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

Система оценивания по дисциплине по заочной 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	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

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.

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 информациии 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

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 деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	60	100
4	4	12	4	4	12			

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды 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. 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
2. 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 литература:

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. 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»

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	Учебная аудитория 4233 для проведения лекций и экзамена	Учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
2	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и	Вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная

	кондитерских товаров» для проведения лабораторных работ	тумба; выставная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения 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
3	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 продовольственных 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.В.ДВ.06.02 СРАВНИТЕЛЬНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И УСЛУГ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по 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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4 Способен составлять аналитические материалы с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами	ИДК-1пк-4Осуществляет поиск, анализ и оценку информации о потребительских товарах на стадиях производства, реализации, эксплуатации (потребления) ИДК-2 пк-4 Принимает оптимальные решения по управлению товарными системами ИДК-3 пк-4 Внедряет решения по управлению товарными системами в практическую деятельность предприятий

Смысловые модули и темы дисциплины:

Модуль 1.

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, общефизические, 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

Виды учебных занятий по дисциплине:
Лекции, практические 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

