

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 08.12.2025 11:33:41  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

КАФЕДРА ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.34.02 ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Факультет таможенного дела

Форма обучения, курс:

очная форма обучения, 4-й курс

очно-заочная форма обучения, 5-й курс

Рабочая программа адаптирована  
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк  
2025

Рабочая программа дисциплины Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов»

(название дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,

(код, наименование)

профилю: Товароведение и экспертиза в таможенном деле,

(наименование)

разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом

Университета:

– в 2025 г. – для очной формы обучения;

– в 2025 г. – для очно-заочной формы обучения.

Разработчики: Молоканова Л. В., доцент, канд. техн. наук, доцент

(ФИО, должность, учennaya степень, ученое звание)

Кудинова О. В., доцент, канд. биол. наук, доцент

(ФИО, должность, учennaya степень, ученое звание)


Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров

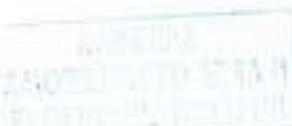
Протокол от 14.02.2025 № 8

Зав. кафедрой

  
(подпись)

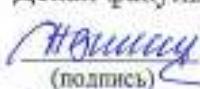
Н. И. Осипенко

(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета таможенного дела

  
(подпись)

А. В. Шершинёва

(инициалы, фамилия)



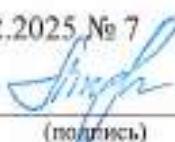
Дата: 24.02.2025

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 26.02.2025 № 7

Председатель

  
(подпись)

Л. В. Крылова

(инициалы, фамилия)

## 1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы специальностей, специальность, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление	Формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение		
Модулей – 1	Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле	<b>Год подготовки:</b>	
Смысловых модулей – 2		4-й	5-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: не предусмотрено		<b>Семестр</b>	
Общее количество часов – 108		8-й	10-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2,1 самостоятельной работы обучающихся – 3,8		<b>Лекции</b>	
Программа высшего образования – программа бакалавриата		<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		-	-
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		18 часов	8 часов
		<b>КЭ</b>	
		-	-
		<b>Каттэк</b>	
		0,25 часа	0,25 часа
		<b>Катт</b>	
		1 час	1 час
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		<b>СР</b>	
		68,75 часа	88,75 часа
		<b>СРЭк</b>	
		-	-
<b>Контроль</b>		<b>Индивидуальные задания:</b>	
		2 ТМК	-
		<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	
		(зачет, зачёт с оценкой, экзамен)	
зачёт с оценкой		зачёт с оценкой	

Соотношение количества часов контактной и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 39,25 : 68,75

для очно-заочной формы обучения – 19,25 : 88,75

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель:** формирование у обучающихся представления об товароведно-экспертных исследований как специфическом виде деятельности, роли и месте экспертных исследований товаров во внутренней и международной торговле и в таможенном деле; формирование компетентностей обучающихся относительно организации, процедуры проведения и документального оформления результатов товароведно-экспертных исследований конкретных групп пищевых продуктов.

**Задачи:**

- усвоение целей, задач, видов и средств товароведно-экспертных исследований;
- овладение общей методологией экспертных исследований товаров, а также средствами и методами проведения экспертизы конкретных групп пищевых продуктов;
- изучение организации и порядка проведения различных видов товароведно-экспертных исследований пищевых продуктов;
- овладение навыками документального оформления результатов товароведно-экспертных исследований конкретных групп пищевых продуктов.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.34.02 «Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины является основополагающим для рассмотрения особенностей проведения товароведно-экспертных исследований пищевых продуктов, которые перемещаются через таможенную границу, и их документального оформления.

Изучение дисциплины «Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов» базируется на знаниях, полученных обучающимися при изучении таких дисциплин, как «Основы научных исследований», «Сенсорный анализ», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле». Данная дисциплина является основополагающей для приобретения обучающимися навыков работы с нормативными документами, проведения товароведно-экспертных исследований, установления соответствия объектов исследования предъявляемым требованиям и обеспечивает их фундаментальными знаниями, необходимыми для изучения таких дисциплин, как: «Экспертиза сырья и материалов», «Идентификация и выявление фальсификации товаров».

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИДК-1 <sub>ПК-2</sub> . Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и качества ИДК-3 <sub>ПК-9</sub> . Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- требования, предъявляемые к отдельным группам пищевых продуктов согласно нормативным документам;
- методы определения показателей качества и количества отдельных групп пищевых продуктов;
- процедуру проведения идентификации пищевых продуктов конкретных групп пищевых продуктов;

- процедуру проведения товароведно-экспертных исследований относительно присвоения кода ТН ВЭТ пищевых продуктов;
- особенности проведения товароведно-экспертных исследований относительно показателей качества пищевых продуктов конкретных товарных групп;
- требования к документальному оформлению результатов товароведно-экспертных исследований;

**уметь:**

- правильно пользоваться нормативной документацией, инструкциями, правовыми и юридическими положениями во время проведения экспертизы товаров отечественного и зарубежного производства;
- осуществлять поиск необходимой информации и использовать ее для достижения целей товароведно-экспертных исследований;
- правильно выбирать критерии и показатели свойств товаров с учетом целей товароведно-экспертных исследований;
- определять значения показателей свойств и качества органолептическими и измерительными методами исследований;
- анализировать и оценивать фактические значения показателей свойств и качества на соответствие установленным требованиям;
- определять правильность упаковки, маркировки и кодирования товаров;
- делать обоснованные выводы по результатам товароведно-экспертных исследований пищевых продуктов;
- документально оформлять результаты товароведно-экспертных исследований пищевых продуктов;

**владеть:**

- способностью организовывать товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов;
- навыками проведения различных видов товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов;
- приемами работы с экспертным оборудованием;
- навыками оформления результатов товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов.

## **5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **МОДУЛЬ 1**

**Смысовой модуль 1. Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов растительного происхождения**

**Тема 1. Товароведно-экспертные исследования готовых злаков, продуктов из зерна злаков, муки**

1. Идентификация готовых продуктов из зерна злаков, муки по маркировочным данным и комплексу признаков.
2. Классификация готовых продуктов из зерна злаков, муки согласно ТН ВЭД.
3. Товароведно-экспертные исследования готовых продуктов из зерна злаков, муки по нормируемым показателям качества.

**Тема 2. Товароведно-экспертные исследования плодов, овощей и продуктов их переработки**

1. Идентификация плодов, овощей и продуктов их переработки по маркировочным данным и комплексу признаков.
2. Классификация плодов, овощей и продуктов их переработки согласно ТН ВЭД.
3. Товароведно-экспертные исследования плодов, овощей и продуктов их переработки по нормируемым показателям качества.

### **Тема 3. Товароведно-экспертные исследования сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него**

1. Идентификация сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него по маркировочным данным и комплексу признаков.
2. Классификация сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него согласно ТН ВЭД.
3. Товароведно-экспертные исследования сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него по нормируемым показателям качества.

### **Тема 4. Товароведно-экспертные исследования кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков**

1. Идентификация кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков по маркировочным данным и комплексу признаков.
2. Классификация кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков согласно ТН ВЭД.
3. Товароведно-экспертные исследования кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков по нормируемым показателям качества.

### **Смысовой модуль 2. Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов животного происхождения**

#### **Тема 5. Товароведно-экспертные исследования мяса и мясных продуктов**

1. Идентификация мяса и мясных продуктов по маркировочным данным и комплексу признаков.
2. Классификация мяса и мясных продуктов согласно ТН ВЭД.
3. Товароведно-экспертные исследования мяса и мясных продуктов по нормируемым показателям качества.

#### **Тема 6. Товароведно-экспертные исследования рыбы, моллюсков и продуктов их переработки**

1. Идентификация рыбы, моллюсков и продуктов их переработки по маркировочным данным и комплексу признаков.
2. Классификация рыбы, моллюсков и продуктов их переработки согласно ТН ВЭД.
3. Товароведно-экспертные исследования рыбы, моллюсков и продуктов их переработки по нормируемым показателям качества.

#### **Тема 7. Товароведно-экспертные исследования молочной и яичной продукции**

1. Идентификация молочной и яичной продукции по маркировочным данным и комплексу признаков.
2. Классификация молочной и яичной продукции согласно ТН ВЭД.
3. Товароведно-экспертные молочной и яичной продукции по нормируемым показателям качества.

#### **Тема 8. Товароведно-экспертные исследования пищевых жиров**

1. Идентификация пищевых жиров по маркировочным данным и комплексу признаков.
2. Классификация пищевых жиров согласно ТН ВЭД.
3. Товароведно-экспертные пищевые жиров по нормируемым показателям качества.

## **6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ**

Название смысловых модулей и тем	Количество часов										
	очная форма					очно-заочная форма					
	всего	в том числе				всего	в том числе				СР
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>		л	п	лаб	инд.	
<b>Смысовой модуль 1. Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов растительного происхождения</b>											
Тема 1. Товароведно-экспертные исследования	14	2		3		9	5	1	-		11

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						очно-заочная форма					
	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	п	лаб	инд.	СР
готовых злаков, продуктов из зерна злаков, муки												
<b>Тема 2.</b> Товароведно-экспертные исследования плодов, овощей и продуктов их переработки	14	3		2			9	9	2	2		11
<b>Тема 3.</b> Товароведно-экспертные исследования сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него	13	3		2			8	8	2	2		11
<b>Тема 4.</b> Товароведно-экспертные исследования кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков	12,75	2		2			8,75		-	-		11,7 5
<b>Итого по смысловому модулю 1.1</b>	<b>53,75</b>	<b>10</b>		<b>9</b>			<b>34,7 5</b>	<b>53,7 5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>		<b>44,7 5</b>
<b>Смысловой модуль 2. Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов животного происхождения</b>												
<b>Тема 5.</b> Товароведно-экспертные исследования мяса и мясных продуктов	14	3		2			9	9	2	2		11
<b>Тема 6.</b> Товароведно-экспертные исследования рыбы, моллюсков и продуктов их переработки	12	2		2			8	6	1	-		11
<b>Тема 7.</b> Товароведно-экспертные исследования молочной и яичной продукции	15	3		3			9	9	2	2		11
<b>Тема 8.</b> Товароведно-экспертные исследования пищевых жиров	12	2		2			8	7	-	-		11
<b>Итого по смысловому модулю 6.2</b>	<b>53</b>	<b>10</b>		<b>9</b>			<b>34</b>	<b>53</b>	<b>5</b>	<b>4</b>		<b>44</b>
<b>Всего по смысловым модулям</b>	<b>106,75</b>	<b>20</b>		<b>18</b>			<b>68,7 5</b>	<b>106, 75</b>	<b>10</b>	<b>8</b>		<b>88,7 5</b>
<i>Катт</i>	<i>1</i>				<i>1</i>		<i>1,5</i>				<i>1</i>	
<i>Каттэк</i>	<i>0,25</i>				<i>0,25</i>		<i>0,4</i>				<i>0,25</i>	
<b>Всего по модулю 6</b>	<b>108</b>	<b>20</b>		<b>18</b>	<b>1,25</b>		<b>68,7 5</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>1,25</b>	<b>88,7 5</b>

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия;  
4. инд – индивидуальные задания; 5. СР – самостоятельная работа.

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	не предусмотрено		
Всего:			

## 8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	не предусмотрено		
Всего:			

## 9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Товароведно-экспертные исследования готовых злаков, продуктов из зерна злаков, муки	3	-
2	Товароведно-экспертные исследования плодов, овощей и продуктов их переработки	2	2
3	Товароведно-экспертные исследования сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него	2	2
4	Товароведно-экспертные исследования кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков	2	-
5	Товароведно-экспертные исследования мяса и мясных продуктов	2	2
6	Товароведно-экспертные исследования рыбы, моллюсков и продуктов их переработки	2	-
7	Товароведно-экспертные исследования молочной и яичной продукции	3	2
8	Товароведно-экспертные исследования пищевых жиров	2	-
Всего:		18	8

## 10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Требования нормативных документов к качеству готовых злаков, продуктов из зерна злаков, муки	9	11
2	Требования нормативных документов к качеству плодов, овощей и продуктов их переработки	9	11
3	Требования нормативных документов к качеству сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него	8	11
4	Требования нормативных документов к качеству кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков	8,75	11,75
5	Требования нормативных документов к качеству мяса и мясных продуктов	9	11
6	Требования нормативных документов к качеству рыбы, моллюсков и продуктов их переработки	8	11

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
7	Требования нормативных документов к качеству молочной и яичной продукции	9	11
8	Требования нормативных документов к качеству пищевых жиров	8	11
<b>Всего:</b>		<b>68,75</b>	<b>88,75</b>

## **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;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом, заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачет с оценкой, 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;
- письменные задания выполняются на компьютере;
- зачет с оценкой проводится в устной форме или выполняются в письменной форме на ПК.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Зачет с оценкой, 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 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 лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

## **11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ**

Учебным планом не предусмотрено

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

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной и очно-заочной форме обучения<sup>1</sup>

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– устный опрос (темы № 1, 3, 5, 7)	5	20
– письменный опрос (темы № 2, 4, 6, 8)	5	20
– тестирование (темы № 1-8)	2,5	20
– разноуровневые задачи и задания (темы № 1-8)	5	40
– текущий модульный контроль (ТМК1, ТМК2)		100
Промежуточная аттестация	Зачёт с оценкой	100
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

### Типовые вопросы для подготовки к зачёту с оценкой:

1. Товароведно-экспертные исследования показателей качества круп.
2. Методы определения показателей качества круп.
3. Товароведно-экспертные исследования показателей качества муки.
4. Методы определения показателей качества муки.
5. Идентификация хлебобулочных изделий.
6. Способы и методы идентификации хлебобулочных изделий.
7. Товароведно-экспертные исследования качества консервированных плодов и овощей.
8. Методы определения показателей качества консервированных плодов и овощей.
9. Идентификация кондитерских изделий.
10. Способы и методы идентификации кондитерских изделий.
11. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мучных кондитерских изделий.
12. Классификация мучных кондитерских изделий согласно ТН ВЭД.
13. Товароведно-экспертные исследования показателей качества вкусовых товаров. Методы определения показателей качества вкусовых товаров.
14. Товароведно-экспертные исследования показателей качества безалкогольных товаров. Методы определения показателей качества безалкогольных товаров.
15. Товароведно-экспертные исследования показателей качества алкогольных товаров. Методы определения показателей качества алкогольных товаров.
16. Идентификация мяса убойных животных.
17. Классификация колбасных изделий согласно ТН ВЭД.
18. Методы определения показателей качества мясных товаров.
19. Товароведно-экспертные исследования показателей качества солёной рыбы.
20. Идентификация копчёных рыбных товаров
21. Методы определения показателей качества рыбных товаров.
22. Товароведно-экспертные исследования показателей качества мясных консервов.
23. Методы идентификации рыбных консервов.
24. Товароведно-экспертные исследования показателей качества кисломолочных товаров.
25. Классификация сыров согласно ТН ВЭД.
26. Методы идентификации молочных консервов.
27. Товароведно-экспертные исследования показателей качества масла коровьего.
28. Методы определения показателей качества мороженого.
29. Товароведно-экспертные исследования показателей качества топлёных жиров.
30. Идентификация растительных масел.
31. Товароведно-экспертные исследования показателей качества маргаринов.
32. Товароведно-экспертные исследования показателей качества яиц.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Очная и очно-заочная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								Максимальная сумма баллов	
Смысlovой модуль № 1				Смысlovой модуль № .2					
T1	T2	T3	T4	T 5	T6	T 7	T 8		
12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	100	

T1, T2, ..... T 8 – – темы смыслового модуля № 1.1, № 1.2

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

### 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### Основная литература:

- Гамидуллаев С.Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том IV. Продовольственные товары [Электронный ресурс] : учебник / С.Н. Гамидуллаев, Т.А. Захаренко. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Троицкий мост, 2014. – 368 с. – 978-5-904406-20-2. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40919.html>
- Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / Л.С. Микулович. — Электрон. текстовые данные. – Минск: Вышэйшая школа, 2010. – 416 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20157.html>.
- Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. – 211 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

#### Дополнительная литература:

- Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению 38.03.07 «Товароведение» профиля подготовки бакалавров «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных

- товаров» / И.Н. Пономарёва [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. – 40 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72844.html>.
2. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Р. Куликова. – Электрон. текстовые данные. – М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. – 169 с. – 978-5-394-00732-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/747.html>.
3. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчянц. – Электрон. текстовые данные. – М. : Дашков и К, 2016. – 397 с. – 978-5-394-02300-2. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60472.html>
4. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.С. Микулович, Д.П. Лисовская. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Вышэйшая школа, 2009. – 480 с. – 978-985-06-1699-9. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20153.html>
5. Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.С. Микулович, Л.А. Галун, Ж.Н. Коссая. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Вышэйшая школа, 2008. – 271 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20154.html>
6. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / В.В. Березина. – Электрон. текстовые данные. – М. : Дашков и К, 2015. – 200 с. – 978-5-394-01810-7. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35321.html>
7. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – Электрон. текстовые данные. – М. : Дашков и К, 2014. – 374 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35322.html>
8. Воротынцева Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.М. Воротынцева, П.П. Веселова. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Троицкий мост, 2016. – 124 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40863.html>
9. Мухутдинова С.М. Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.М. Мухутдинова, А.Н. Карапуза. – Электрон. текстовые данные. – М. : Российская таможенная академия, 2015. – 158 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69820.html>
10. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Шевченко, И.В. Асфондьярова. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Троицкий мост, 2018. – 130 с. – 978-5-4377-0108-9. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70679.html>.

#### **Учебно-методические издания:**

1. Осипенко, Н. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Модуль 6. Часть I. Растительная группа [Текст] : учебное пособие для обучающихся факультета маркетинга, торговли и таможенного дела специальности 38.05.02 Таможенное дело очной и заочной форм обучения / Н. И. Осипенко, О. В. Кудинова, Л. В. Молоканова, М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. таможенного дела и экспертизы товаров. – Донецк: ДОННУЭТ, 2021. – Ч. I. – 265 с.
2. Кудинова, О. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Смысловой модуль 6 «Товароведение и экспертиза пищевых продуктов растительного и животного происхождения» Часть I [Текст] : опорный конспект лекций для обучающихся факультета маркетинга, торговли и таможенного дела специальности 38.05.02 Таможенное дело очной и заочной форм обучения / О. В. Кудинова, Л. В. Молоканова, М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш.

- проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. таможенного дела и экспертизы товаров. – Донецк: ДОННУЭТ, 2020. – ч. 1. – 141 с.
3. Молоканова, Л. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Смысловой модуль 6 «Товароведение и экспертиза пищевых продуктов растительного и животного происхождения» Часть II [Текст]: опорный конспект лекций для обучающихся факультета маркетинга, торговли и таможенного дела специальности 38.05.02 Таможенное дело, всех форм обучения / Л. В. Молоканова, О. В. Кудинова: М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. каф. таможенного дела и экспертизы товаров. – Донецк: ДОННУЭТ, 2020. – ч. 2. – 153 с.
4. Молоканова, Л. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : метод. рекомендации к выполнению лаб. работ для обучающихся факультета маркетинга, торговли и таможенного дела специальности 38.05.02 Таможенное дело слушателей центра дополнительного профессионального образования по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки «Таможенное дело», очной и заочной форм обучения / Л. В. Молоканова, О. В. Кудинова; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. таможенного дела и экспертизы товаров – Донецк : ГО ВПО ДОННУЭТ», 2020. – 80 с.
5. Молоканова, Л. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (Модуль 6. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов растительного и животного происхождения): метод. указания для самостоятельного изучения учебной дисциплины и выполнения контрольных работ для обучающихся фак. маркетинга, торговли и таможен. дела специальности 38.05.02 Таможенное дело очной и заочной форм обучения / Л. В. Молоканова, О. В. Кудинова; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донецк. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. тамож. дела и экспертизы тов. – Донецк: [ГО ВПО «ДОННУЭТ»], 2022. – 46 с.
6. Дистанционный курс «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» (Модуль 6. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов растительного и животного происхождения) на платформе программного продукта Moodle [Электронный ресурс].

## 15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библ. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.
2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.
3. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?– ]. – URL: <https://www.informio.ru/>. – Текст : электронный.
4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронно.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
8. book on lime : электрон. библ. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.
9. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва : ПОЛПРЕД Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com>. – Текст : электронный.
10. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итесос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.
11. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Национальная электронная библиотека : НЭБ : feder. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008– ]. – URL: <https://rusneb.ru/>. – Текст. Изображение : электронный.

## 17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 4233 для проведения лекций: 64 посадочных места, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;
2. Учебная лаборатория экспериментальных исследований в таможенном деле № 4231 для проведения лабораторных занятий: 16 посадочных мест, рабочие столы, лабораторные столы, доска, мультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, микроскоп XS-2610, шейкер OS-20C, твердомер NOVOTEST Т-У1, дистиллятор ЭД-5 (АД-102), универсальная разрывная машина РТ-250М, весы ВА-4М, аппарат Киппа, аппарат Сокслета, баня водяная, гигрометр психометрический ВИТ-2, дихромат, дозиметр-радиометр МКС-05 «ТЕРРА-П», лупа, микрометр МК-25, толщиномер ТР 30, газометр 20 Л, прибор Журавлева;
3. Экспертная лаборатория физико-химических исследований № 4320 для проведения лабораторных занятий: 30 посадочных мест, рабочие столы, лабораторные столы, доска, мультимедийный проектор, экран, вытяжной шкаф, стационарные шкафы для приборов, подвесные шкафы, весы торцевые, электроплитка ЕПЧИ-1,5 одноконфорочная нержавейка, микроскоп XS-2610, весы электронные, магнитная мешалка ММ5, овоскоп ОН-10, бутирометр для сливок 0-40%, бутирометр для сливок 0-6%, ареометр АМ 1020-1040, ареометр АС-2 10...20 Ц.Д. 0,2, ареометр АС-3 0...25 Ц.Д. 0,5, ареометр АС-3 25...50 Ц.Д. 0,5, ареометр АС-3 50...75 Ц.Д. 0,5, весы ВА-4М, гигрометр психометрический ВИТ-2, Манекен «Diana» «А», Манекен «Diana» «В»;
4. Учебная аудитория № 4233 для проведения консультаций и экзаменов: 64 посадочных мест, учебная мебель, доска;
5. Учебная аудитория № 4318 для проведения консультаций и экзаменов: 76 посадочных мест, учебная мебель, доска;
6. Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе: Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС «UniLib» (2021 г.).

## 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Кудинова Олеся Владимировна	По основному месту работы, на условиях внутреннего совместительства	Должность –доцент, кандидат биологических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специальность «Биология», преподаватель биологии и химии. Диплом кандидата наук, серия ДК № 023778	1. Сертификат о повышении квалификации от 14-15.02.2019 № 0322, «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», (16 ч), Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 110400009492 от 28.02.2022, «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», (72 ч), Филиал ФГБОУВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск; 3. Удостоверение о повышении квалификации от 27.05.2022, № 771802830009, «Работа в электронной информационно-образовательной среде», (16 ч), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва; 4. Сертификат о ПК от 14.09.2022, № 2022/0419, «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», (24 ч), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону; 5. Удостоверение о повышении квалификации от 07.12.2023, № 040000569313, «Управление деятельностью вузов. Аспекты разработки и реализации ФГОС ВО нового поколения», (20 ч), Федеральное государственное автономное

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
				<p>образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский технологический университет «МИСИС», г. Москва;</p> <p>6. Справка о прохождении стажировки от 10.06.2024 № 98-15/175, «Современные инструментальные методы экспертизы пищевых продуктов», (72 часа), Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Институт физико-органической химии и углехимии им. Л. М. Литвиненко» (ИНФОУ), г. Донецк;</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации от 30.11.2024 № 7220240339009, «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», (18 ч), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский государственный университет», г. Тюмень;</p> <p>8. Сертификат о повышении квалификации от 24.03.2025 № 0552, «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», (16 ч), Школа педагогического мастерства Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».</p>
Молоканова Лилия Васильевна	По основному месту работы, на условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специальность «Организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации. Диплом кандидата наук, серия ДК № 004200	<p>1. Сертификат о повышении квалификации от 14-15.02.2019 № 0310, «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 16 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;</p> <p>2. Справка о прохождении стажировки от 21.03.2019 № 22/12.0-23, «Повышение профессионального уровня в преподавания дисциплин «Инструментальные методы исследования в таможенном деле», «Экспертиза товаров»,</p>

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
				<p>«Товароведение», «Безопасность товаров», 72 часа, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет»;</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации от 04.03.2019 № 110400003967, «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов», 22 часа, Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск;</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации от 13.12.2019 QB 0519107134, «Разработка и внедрение дистанционных курсов на базе платформы дистанционного обучения Moodle», 108 часов, Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Центр дополнительного профессионального образования;</p> <p>5. Сертификат о повышении квалификации № 362/21 от 26.11.2021, «Деловой русский язык и культура речи», (70 ч), Центр дополнительного профессионального образования Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 110400009493 от 28.02.2022, «Информационные технологии в образовании. Преподаватель дистанционного обучения», (72 ч), Филиал ФГБОУВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск;</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации</p>

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
				<p>№ 771802830027 от 27.05.2022, «Работа в электронной информационно-образовательной среде», (16 ч), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва;</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027837 от 01.10.2022, «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», (24 ч), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской технический университет», г. Ростов-на-Дону;</p> <p>9. Справка о прохождении стажировки от 02.12.2024 № 08/2154 «Сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции» (72 ч), 05.11.2024-30.11.2024, ГУП ДНР «ДОНЕЦКСТАДАРТМЕТРОЛОГИЯ» г. Донецк;</p> <p>10. Удостоверение о повышении квалификации от 30.11.2024 № 7220240339313, «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», (18 ч), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский государственный университет», г. Тюмень;</p> <p>11. Сертификат о повышении квалификации от 24.03.2025 № 0553, «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», (16 ч), Школа педагогического мастерства Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.34.02 ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ**  
**ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Трудоёмкость дисциплины: 3 з. е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать:

- требования, предъявляемые к отдельным группам пищевых продуктов согласно нормативным документам;
- методы определения показателей качества и количества отдельных групп пищевых продуктов;
- процедуру проведения идентификации пищевых продуктов конкретных групп пищевых продуктов;
- процедуру проведения товароведно-экспертных исследований относительно присвоения кода ТН ВЭТ пищевых продуктов;
- особенности проведения товароведно-экспертных исследований относительно показателей качества пищевых продуктов конкретных товарных групп;
- требования к документальному оформлению результатов товароведно-экспертных исследований;

уметь:

- правильно пользоваться нормативной документацией, инструкциями, правовыми и юридическими положениями во время проведения экспертизы товаров отечественного и зарубежного производства;
- осуществлять поиск необходимой информации и использовать ее для достижения целей товароведно-экспертных исследований;
- правильно выбирать критерии и показатели свойств товаров с учетом целей товароведно-экспертных исследований;
- определять значения показателей свойств и качества органолептическими и измерительными методами исследований;
- анализировать и оценивать фактические значения показателей свойств и качества на соответствие установленным требованиям;
- определять правильность упаковки, маркировки и кодирования товаров;
- делать обоснованные выводы по результатам товароведно-экспертных исследований пищевых продуктов;
- документально оформлять результаты товароведно-экспертных исследований пищевых продуктов;

владеть:

- способностью организовывать товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов;
- навыками проведения различных видов товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов;
- приемами работы с экспертным оборудованием;
- навыками оформления результатов товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов.

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
ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИДК-1пк-2. Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и качества ИДК-3пк-9. Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысовой модуль 1.1. Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов растительного происхождения

Тема 1. Товароведно-экспертные исследования готовых злаков, продуктов из зерна злаков, муки

Тема 2. Товароведно-экспертные исследования плодов, овощей и продуктов их переработки

Тема 3. Товароведно-экспертные исследования сахара, кондитерских изделий, какао и продуктов из него

Тема 4. Товароведно-экспертные исследования кофе, чая, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков

Смысовой модуль 1.2. Товароведно-экспертные исследования пищевых продуктов животного происхождения

Тема 5. Товароведно-экспертные исследования мяса и мясных продуктов

Тема 6. Товароведно-экспертные исследования рыбы, моллюсков и продуктов их переработки

Тема 7. Товароведно-экспертные исследования молочной и яичной продукции

Тема 8. Товароведно-экспертные исследования пищевых жиров

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой

Разработчики:

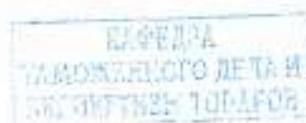
Молоканова Л. В., канд. техн. наук, доцент

Кудинова О. В., канд. биол. наук, доцент

Зав. кафедрой таможенного дела

и экспертизы товаров:

Осипенко Н. И., д-р техн. наук, профессор



(подпись)

(подпись)

(подпись)