

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

Л.А.Омельянович

«*15*» *02* 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»
Программа высшего профессионального образования бакалавриат
Направление подготовки (специальность) 38.03.07 «Товароведение»
Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»
Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела
Курс, форма обучения 4 курс (очная, ускор., заочная), 3 курс (заочная, ускор.)
Учебный год 2018-2019

Донецк
2018

Рабочая программа Безопасность товаров для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Разработчики: Антошина К.А., доцент, к.э.н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров
Протокол от "12" июня 2018 года № 30
Заведующая кафедрой


(подпись) В.Д. Малыгина
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела


(подпись) Д.В. Махносов
(фамилия и инициалы)

Дата "26" 06 2018 года

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08.2018 года № рабочий

Председатель 
(подпись) Л.А.Омельянович

© Антошина К.А., 2018 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

_____ Л.А.Омельянович

“ _____ ” _____ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 38.03.07 «Товароведение»

Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения 4 курс (очная, ускор., заочная), 3 курс (заочная, ускор.)

Учебный год 2018-2019

**Донецк
2018**

Рабочая программа Безопасность товаров для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Разработчики: Антошина К.А., доцент, к.э.н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12" июня 2018 года № 30

Заведующая кафедрой

(подпись)

В.Д. Малыгина
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

(подпись)

Д.В. Махнонос
(фамилия и инициалы)

Дата "26" 06 2018 года

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08 2018 года № рабочий

Председатель _____ Л.А.Омельянович
(подпись)

© Антошина К.А., 2018 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	У крупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	Заочная (очно-заочная) форма обучения
Количество зачетных единиц – 3,5/3,5/3,5/3,5	У крупненная группа 38.00.00 "Экономика и управление"	Вариативная дисциплина	
	Направление подготовки 38.03.07 "Товароведение"		
Модулей -1	Профиль: "Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность"	Год подготовки:	
Смысловых модулей -3		4-й	4-й/3-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания <u>реферат</u>		Семестр	
		7-й	8-й/3-й
Общее количество часов - 126/126/126/126	Программа высшего профессионального образования Бакалавриат	Лекции	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы студента - 5		18/18 час.	8/2 час.
		Практические, семинарские занятия	
		Лабораторные работы	
		18/18 час	8/0 час
		Самостоятельная работа	
		90/90 час.	110/124 час.
	Индивидуальные задания:		
		Вид контроля: экзамен	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
: для очной формы обучения - 36 часов аудиторных занятий / 90 часов самостоятельной работы

для заочной формы обучения - 16 часов аудиторных занятий / 110 часа самостоятельной работы, 2 часов аудиторных занятий / 124 часа самостоятельной работы

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов целостной системы знаний и умений по вопросам безопасности сырьевых ресурсов продовольственных товаров, создания современных систем управления безопасностью ; овладение студентами объемом теоретических и практических знаний для подготовки специалиста, способного к самостоятельной работе в условиях торговых предприятий.

Задачи: предоставление студентам теоретических и практических знаний по теоретическим основам управления и обеспечения безопасности продовольственных товаров, ознакомление с научной нормативной, организационной и технической базой для создания современных систем безопасности продовольственных товаров, овладение методологическими подходами использования принципов всеобщего управления качеством, выяснения требований государственных стандартов ДСТУ ISO 9000, ДСТУ ISO 14000 для совершенствования деятельности и повышения безопасности отечественной продукции, формирование навыков работы с нормативными документами в области безопасности продовольственных товаров, в организации деятельности по разработке и внедрению систем управления качеством в соответствии с требованиями государственных стандартов ISO серии 9000, серии 14000 и основных принципов ХАССП

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Актуальность изучения дисциплины «Безопасность товаров» для обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение» профиля подготовки бакалавра «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность» обусловлена необходимостью формирования специальных знаний в области товароведения и экспертизы отдельных групп продовольственных товаров.

Дисциплина Б1В8 «Безопасность товаров» является дисциплиной свободного выбора студентов общенаучного цикла.

Для освоения дисциплины необходимо знание правовых документов, регулирующих коммерческую деятельность, освоение научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей безопасности продовольственных товаров. Студент должен обладать умениями и навыками, связанными с проведением оценки и осуществлением контроля за безопасностью продовольственных товаров.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

– ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

– ПК-1 умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к безопасности и качеству, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства

– ПК-3 умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения

– ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

- ПК-9 знанием методов идентификации, оценки безопасности и качества товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
- ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их безопасности и качества техническим регламентам, стандартам и другим документам
- ПК-19 способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, безопасности и качества товаров

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

знать:

- Понятия безопасности товаров и услуг;
- Основные положения теории качества;
- Классификацию и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров;
- Номенклатуру нормативных документов по обеспечению безопасности продовольственных товаров;
- Основные принципы построения системы качества продукции;
- Общие положения системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП

уметь:

- Обеспечивать безопасность продовольственных товаров в торговых организациях;
- Разрабатывать и внедрять системы качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО
- Разрабатывать документы системы управления качеством и безопасности продовольственных товаров на перерабатывающих предприятиях;
- Использовать процессные подходы для оценки систем управления качеством продовольственных товаров на всех стадиях товародвижения ;.
- Самостоятельно работать с товароведческой литературой;
- При решении задач выбирать и использовать необходимые методы и средства;
- Пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.д.);
- Самостоятельно пополнять, систематизировать и использовать знания в своей будущей практической деятельности.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности

Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.

Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.

Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров

Тема 1. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.

Тема 2. Окружающая среда и безопасность продовольствия

Тема 3. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие

Смысловой модуль 3. Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов.

Тема 1. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции

Тема 2. Основные принципы построения системы качества продукции

Тема 3. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	Очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	все го	в том числе					всег о	в том числе				
		лек ц	пр.	лаб	инд	с.р		лекц	пр.	лаб	инд	С.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности												
Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.	21	3		3		15	18/19	1/1		1/0		16/18
Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	21	3		3		15	18/18	1/0		1/0		16/18
Итого по смысловому модулю 1	42	6		6		30	36/37	2/1		2/0		32/36
Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров												
Тема 1. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	14	2		2		10	18/18	1/0		1/0		16/18
Тема 2. Окружающая среда и безопасность продовольствия	14	2		2		10	18/18	1/0		1/0		16/18
Тема 3. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие	14	2		2		10	18/18	1/0		1/0		16/18
Итого по смысловому модулю 2	42	6		6		30	54/54	3/0		3/0		48/54
Смысловой модуль 3. Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов												
Тема 1. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции	14	2		2		10	17/18	1/1		1/0		15/17
Тема 2. Основные принципы построения системы качества продукции	14	2		2		10	17/17	1/0		1/0		15/17
Тема 3. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров	14	2		2		10	17/17	1/0		1/0		15/17
Итого по смысловому модулю 3	42	6		6		30	51/52	3/1		3/0		45/51
Всего часов	126 / 126	18/18		18/18		90/90	126/126	8/2		8/0		110/124

*л – лекции;

п – практические (семинарские) занятия

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;
срс – самостоятельная работа

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	не предусмотрено		

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	не предусмотрено		

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Качество продовольственных товаров: сущность и основные показатели.	2/2	1/0
2	Безопасность продовольственных товаров: критерии и их нормирования	2/2	1/0
3	Основные факторы, влияющие на качество товара	2/2	1/0
4	Влияние экзогенных факторов на качество и безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.	2/2	1/0
5	Классификация и характеристика опасностей, связанных с потреблением пищевых продуктов	2/2	1/0
6	Перспективные методы диагностики безопасности пищевых продуктов..	2/2	1/0
7	Этапы развития управления качеством и безопасностью товаров в мире и республике	3/3	1/0
8	Документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов в Украине и странах ЕС.	3/3	1/0
	Всего	18/18	8/0

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Системы надежности продуктов.	11/11	14/16
2	Основные принципы теории качества продовольственных товаров	11/11	14/16
3	. Загрязненные продукты питания и здоровья человека.	11/11	14/16

4	Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности	11/11	14/16
5	Инновационные подходы повышения качества и безопасности пищевых продуктов	11/11	14/15
6	Государственные и негосударственные организации, занимающиеся проблемами качества продуктов питания и экологической безопасностью окружающей среды и продукции	11/11	14/15
7	Система анализа рисков и контроля (регулирования) в критических точках (НАССР).	12/12	13/15
8	Нормативная база в области обеспечения здорового питания населения.	12/12	13/15
	Всего	90/90	110/124

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ не предусмотрено

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Окрепилов В.В. Эволюция качества / В.В. Окрепилов. - СПб.: Наука, 2008. – 636 с.
2. Балабанов В.С. Продовольственная безопасность: (международные и внутренние аспекты) / В.С. Балабанов, Е.Н. Борисенко. – М.: ЗАО «Изд-во «Экономика», 2002. – 544 с.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. 1. Качество продовольственных товаров: сущность и основные показатели.
2. Безопасность продовольствия и здоровья человека: проблемы и перспективы
3. Основные факторы, влияющие на качество товара
4. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности
5. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
6. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков.
7. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.
8. Загрязненные продукты питания и здоровье человека.
9. Нитраты и нитриты в продуктах питания.
10. Регламентация допустимого содержания нитратов и нитритов в пищевых продуктах
11. Питание и основные вещества пищевых продуктов и добавок.
12. Пищевые продукты и проблемы радиации.
13. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
14. Источники загрязнения сырья растительного происхождения радиоактивными веществами.
15. Нормативно-правовая база управления качеством продукции и безопасностью питания
16. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
17. Влияние радиоактивных веществ на организм человека.
18. Эталтированный пищевой продукт, который целенаправленно подвергался иррадиации.
19. Возможные последствия аварии на Чернобыльской станции на безопасность пищевых продуктов.
20. Использование радиационной ионизирующей технологии.
21. Содержание радионуклидов в пищевых продуктах соответствующих допустимых уровней, установленные действующими нормативными документами.
22. Перспективные методы диагностики безопасности пищевых продуктов.
23. Основные принципы снижения вредных веществ в продуктах

24.Документы, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2			Смысловой модуль N 3					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

T1-T2 – темы смыслового модуля №1

T3-T5 – темы смыслового модуля №2

T6-T8 – темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

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

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

- [1.Регламент Европейского Парламенту та Ради №1830/2003 від 31 липня 2007 р. щодо відстежування та маркування генетично модифікованих організмів і відстежування продуктів харчування та корму, виготовлених із генетично модифікованих організмів та внесення змін до Директиви 2001/18/ЄС // Official Journal L 268. – 18.10.2003. – Р. 24-28.](#)
- [2.Регламент Европейського Парламенту та Ради №1829/2003 від 22 вересня 2003 р. про генетично модифіковані продукти харчування та корми // Official Journal L 268. – 18.10.2003. – Р.1-23.](#)
- [3.Регламент Европейського Парламенту та Ради №1946/2003 від 15 липня 2003 р. про транскордонне переміщення генетично модифікованих організмів // Official Journal L 287. – 05.11.2003. – Р. 1-10.](#)

4. [Регламент Комісії ЄС №65/2004 від 14 січня 2004 р. про заснування системи присвоєння індивідуальних кодів генетично модифікованим організмам // Official Journal L 010. – 16.01.2004. – P.5 – 10.](#)
5. [Директива Європейського Парламенту та Ради \(ЄС\) №2001/82 від 16 листопада 2001 р. Кодекс Співтовариства стосовно ветеринарних медичних препаратів // Official Journal L 311. – 28/11/2001. – P. 1 – 66.](#)
6. Окрепилов В.В. Эволюция качества / В.В. Окрепилов. - СПб.: Наука, 2008. – 636 с.
7. Физиология / Под ред. С.А. Георгиевой. – 2-е изд. – М.: Медицина, 1986. – 400 с.
8. Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник / М.І. Шаповал. – К.: Т-во «Знання»; КОО, 2003. – 475 с.
9. Безпека харчових продуктів. Нормативні документи: Довідник: – Укр. та рос. мовами / За заг. ред. В.Л.Іванова. – Львів: НІЦ “Леонорм”, 2000. – 158 с.
10. Задорожний І.М. Продовольчі товари і продовольча сировина. Світове виробництво, споживання, експорт, імпорт // І.М. Задорожний, В.В. Гаврилишин. – Львів: Львівська комерційна академія, 2002. – 416 с.
11. Степень Р.А., Паршикова В.Н. Экология: Экологические проблемы товароведения: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Р.А. Степень, В.Н. Паршикова. – М.: Издательский центр “Академия”, 2004. – 240 с.

Дополнительная

1. Балабанов В.С. Продовольственная безопасность: (международные и внутренние аспекты) / В.С. Балабанов, Е.Н. Борисенко. – М.: ЗАО «Изд-во «Экономика», 2002. – 544 с.
2. Витанов А.Д. Методы органического земледелия в овощеводстве – инновационный продукт / А.Д. Витанов // Овочівництво і баштанництво. – 2007. – Вип. 53.
3. Кузнецов В.В. Генетически модифицированные риски и полученные из них продукты: реальные и потенциальные риски / В.В. Кузнецов, А.М. Куликов // Российский химический журнал. – 2005. – № 69 (4). – С.70-83.
4. Кузнецов В.В. Генетически модифицированные организмы и биологическая безопасность / В.В. Кузнецов, А.М. Куликов, И.А. Митрохин, В.Д. Цыдендамбаев // Экоинформ. – 2004. – № 10.
4. Науменко Е. Что такое натуральный продукт / Е. Науменко // Коммерческий курьер. – 2008. – 17.09.
5. Петровский К.С. Гигиена питания / К.С. Петровский. – М.: Медицина, 1975. – 393 с.
6. Дегодюк Е.Г., Дегодюк С.Е. Еколого-техногенна безпека України. – К.: ЕКМО, 2006. – 306 с.

15. Информационные ресурсы

- 1 Альберт Гор будет развивать "зеленые технологии" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.greenparty.ua/ru/news/world/world-news_17992.html>
2. Басинская М.М. Сущность и индикаторы продовольственной безопасности / М.М. Басинская [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.confcontact.com/2008oktInet_tezi/basinska.htm>
3. Биодинамическое сельское хозяйство [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.treeland.ru/article/eko/permaculture/biodynamika.htm>>
4. Большой полиграфический словарь. Прогресс бюро Henri Pushe [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pushel.ru/polyslovar/green_product.html>
5. Википедия. Свободная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://ru.wikipedia.org/wiki>>
6. Вовк В. Сертификация органического сельского хозяйства в Украине: современное состояние, перспективы, стратегия на будущее / В. Вовк [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.lol.org.ua/rus/showart.php?id=15634>>
7. Жибинова К.В. Экономические основы экологии: электронный учебно-методический комплекс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kgau.ru/distance/ur_4/ekology/cont/2-1.html>

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).
2. Лабораторные занятия: лаборатории кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы)
3. Прочее - рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места учащихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Антошина Ксения Анатольевна	доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2011г., «Товароведение и коммерческая деятельность», Професионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности	Кандидат экономических наук, 08.05.00 - Экономика и управление народным хозяйством (по отраслям и сферам деятельности, в т.ч. экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами (промышленность)), тема диссертации "Интегрированная торговая политика на рынке продуктов персонифицированного питания"	ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», программа повышения квалификации преподавателей университета по изучению иностранного языка (англ.язык) удостоверение ДК № 000068 от 27.06.2016г., 15.10.2015-27.06.2016г.

Примечания:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контроля.
2. Рабочая программа учебной дисциплины разрабатывается лектором, рассматривается на заседании кафедры, согласовывается с директором института (деканом факультета), проходит рассмотрение на заседании Учебно-методического совета и утверждается первым проректором Университета.
3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).