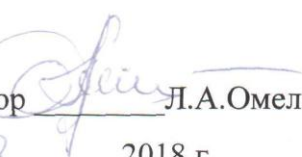


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

« 08 » 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИДЕНТИФИКАЦИЯ И КОДИРОВАНИЕ ТОВАРОВ»

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность»

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) Курс 4 (о.ф.о), 5 (з.ф.о)

Учебный год 2018-2019

Донецк
2018

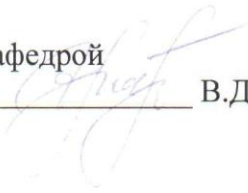
**Рабочая программа «Идентификация и кодирование» для студентов
по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»,
профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»**

Разработчик: Породина Л.В., к.э.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы
продовольственных товаров

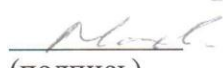
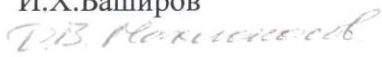
Протокол от "12" 06 2018 года N 30

Заведующий кафедрой


_____ В.Д.Мальгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела


_____ И.Х.Баширов
(подпись) 

«25» 06 2018 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "10" 08 2018 года N работы

Председатель  Л.А.Омельянович

© Породина Л.В., 2018год
© ГОВПО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2018год

**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
«ИДЕНТИФИКАЦИЯ И КОДИРОВАНИЕ ТОВАРОВ»**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность»

Факультет _____ маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) Курс 4 (о.ф.о), 5 (з.ф.о)

Учебный год 2018-2019

**Донецк
2018**

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

Разработчик: Породина Л.В., к.э.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы
продовольственных товаров
Протокол от " 12" 06 2018_ года N 30

Заведующий кафедрой
_____ В.Д.Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

_____ И.Х.Баширов
(подпись)
«__» _____ 2018 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета
Протокол от " __ " _____ 2018 года N ____
Председатель _____ Л.А.Омельянович

© Породина Л.В., 2018год
© ГОВПО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2018год

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 форма обучения
Количество зачетных единиц – 2,5	У крупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»	Вариативная	
	Направление 38.03.07 «Товароведение»		
Модулей -1	Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		4-й	5-й
Общее количество часов 90		Семестр	
		8	9
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 3 самостоятельной работы студента- 54	Программа высшего профессионального образования <u>Бакалавриат</u>	Лекции	
		12 ч	12 ч.
		Практические, семинарские	
		Лабораторные	
		24 ч	8 ч.
		Самостоятельная работа	
		54 ч.	70 ч.
Индивидуальные задания:			
Вид контроля: экзамен (о.ф.о.), зачет (з.ф.о)			

Примечания.

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 36/54
 для заочной формы обучения – 22/90

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели. Главной целью курса «Идентификация и кодирования товаров» (товаров растительного и животного происхождения) является ознакомление с системой, особенностями проведения и перспективами развития мер по идентификации товаров в стране и мире. А также подготовка студентов к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с управлением и контролем качества продукции

Задачи дисциплины включают:

- Определение проблем, обусловивших необходимость отделения идентификации товаров как самостоятельного вида деятельности;
- Определение роли идентификации товаров на современном этапе развития торговых отношений;
- Изучение опыта организации идентификации различных товаров в мире;
- Ознакомление с нормативно - правовой базой идентификации ;
- Особенности организации идентификационных мероприятий в рамках проведения сертификации, экспертизы товаров и других видов деятельности;
- Изучение методологии и инструментария идентификации (критериев и методов идентификации);
- Ознакомление с алгоритмом идентификации определенных товаров;
- Определение перспективных направлений развития идентификационных мероприятий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Идентификация и кодирование товаров» относится к дисциплинам самостоятельного выбора учебного заведения вариативной части профессионального цикла, блоку Б1В15. .

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин общенаучного цикла «Химия», «Физика», «Микробиология», «Высшая и прикладная математика», профессионального цикла «Сенсорный анализ», «Техническое регулирование», «Товароведение (теоретические основы товароведения. Непродовольственные товары. Пищевые продукты).

Учебная дисциплина «Идентификация и кодирование товаров» осваивается студентами в 8 семестре 4 курса и не является обеспечивающей для других дисциплин.

В результате освоения предшествующих дисциплин студенты должны:

- знать: правила работы в лаборатории; технику проведения идентификации продовольственных товаров; основные методы научных исследований.
- уметь: различать различные способы кодирования товаров и знать основные принципы нанесения штрихкода на товар

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- ОК-1 способностью к философскому подходу к изучению проблем науки и техники, абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- ОПК-1 способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии, выполнять свои обязанности по профессиональной деятельности с учетом задач по охране труда и гражданской обороне в условиях изменчивости процессов исследования, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- ОПК-3 готовностью самостоятельно принимать профессиональные решения на основе

использования законодательных и нормативных актов, знания теории и практики;

– ОПК-6 способностью выбирать инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;

– ОПК-7 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом умения работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдением основных требований информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

– ОПК-8 способностью использовать необходимые формы повышения квалификации, образовательного и профессионального уровня, деловой квалификации;

– ОПК-9 способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовностью нести за них ответственность.

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

– ПК-1 знанием ассортимента товаров и факторов его формирующих;

– ПК-2 знанием потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

– ПК-3 знанием принципов классификации, характеристики ассортимента и потребительских свойств однородных групп товаров;

– ПК-4 способностью осуществлять идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров;

– ПК-5 умением определять соответствие безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товаросопроводительных документах;

– ПК-6 умением проведения диагностики дефектов товаров, способность выявлять опасные, некачественные, фальсифицированные и контрафактные товары;

– ПК-13 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

– ПК-15 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- общие понятия об идентификации и фальсификации продовольственных товаров; виды и способы идентификации; объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации; показатели идентификации однородных групп продовольственных товаров;

- законодательство, направленное на защиту прав потребителей; нормативно-правовую базу идентификации товаров;

- возможные виды фальсификации отдельных групп продовольственных товаров; критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;

- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;

- новые виды технологий создания потребительских товаров и сырья для них;

- направления, особенности использования, преимущества и эффективность, безопасность и возможные угрозы для окружающей среды использования конкретных технологий;

- нормативные документы по внедрению новых технологий, методы контроля безопасности и диагностические средства для выявления опасных для организма потребителя факторов.

уметь:

- ориентироваться в новых технологиях создания потребительских товаров;

- осуществлять поиск соответствующей научной информации относительно технологий изготовления новых продовольственных товаров, индикации их качества и безопасности;

- интерпретировать правила и инструктивные материалы, регламентирующие содержание

радионуклидов, пищевых добавок, тяжелых металлов и посторонних химических веществ, в продовольственных товарах;

- выбирать методы идентификации и определения посторонних химических веществ, патогенных микроорганизмов, радионуклидов в пищевых продуктах генетически модифицированных продуктах;

- анализировать результаты экспериментов по индикации качества и безопасности продовольственных товаров, внедрять меры безопасности загрязнения продовольственных товаров радионуклидами, пестицидами, посторонними химическими веществами и патогенными микроорганизмами,

- использовать приобретенные знания в будущей практической деятельности.

владеть:

- сенсорными и инструментальными методами экспертизы качества и соответствия продовольственных товаров;

- приемами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров;

- экспертизой соответствия нормативной документации, по которой вырабатываются товары.

- отбором проб продуктов, способами и методами проведения идентификационной экспертизы, обоснованием оценки, выдачей заключений по результатам исследований и определением путей использования продуктов.

- оформлением актов идентификационной экспертизы.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Теоретические основы идентификации пищевых продуктов.

Тема 1. Роль и законодательное обеспечение идентификации продовольственных товаров в современных условиях

Тема 2. Классификация и характеристика видов идентификации товаров

Тема 3. Опыт проведения процедуры идентификации пищевых продуктов в мире.

Смысловой модуль 2. Общее обеспечения идентификации товаров

Тема 4. Товарная информация

Тема 5. Маркировка как средство обеспечения идентификации товаров

Тема 6. Классификация и характеристика информационных знаков

Тема 7. Товаро-сопроводительные документы

Смысловой модуль 3. Кодирование продовольственных товаров.

Тема 8. Значение штрихового кодирования и его использования.

Тема 9. Виды штрихового кодирования продовольственных товаров.

Тема 10. Принципы построения штриховых кодов.

Тема 11. Общая характеристика видов фальсификации продовольственных товаров.

Тема 12. Способы защиты продовольственных товаров от фальсификации.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	всего	в том числе*:				всего	в том числе*:			
		л	лаб	инд	СРС		л	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Смысловой модуль 1. Теоретические основы идентификации пищевых продуктов.										

Тема 1. Роль и законодательное обеспечение идентификации продовольственных товаров в современных условиях	7	1	2		4	8	1			7
Тема 2. Классификация и характеристика видов идентификации товаров	7	1	2		4	9	1	2		6
Тема 3. Опыт проведения процедуры идентификации пищевых продуктов в мире.	7	1	2		4	8	1			7
Итого по смысловому модулю 1	21	3	6		12	25	3	2		20
Смысловой модуль 2. Общее обеспечения идентификации товаров										
Тема 4. Товарная информация	8	1	2		5	8	1			7
Тема 5. Маркировка как средство обеспечения идентификации товаров	8	1	2		5	8	1	1		6
Тема 6. Классификация и характеристика информационных знаков	8	1	2		5	8	1	1		6
Тема 7. Товаро-сопроводительные документы	6	1			5	8	1			7
Итого по смысловому модулю 2	30	4	6		20	32	4	2		26
Смысловой модуль 3. Кодирование продовольственных товаров.										
Тема 8. Значение штрихового кодирования и его использования.	7	1	2		4	7	1			6
Тема 9. Виды штрихового кодирования продовольственных товаров.	7	1	2		4	7	1	1		5
Тема 10. Принципы построения штриховых кодов.	7	1	2		4	8	1	1		6
Тема 11. Общая характеристика видов фальсификации продовольственных товаров.	10	1	4		5	6	1	2		3
Тема 12. Способы защиты продовольственных товаров от фальсификации.	8	1	2		5	5	1			4
Итого по смысловому модулю 3	39	5	12		22	33	5	4		24
Всего часов	90	12	24		54	90	12	8		70

* л. – лекции;
лаб. – лабораторные работы;
инд.– индивидуальные задания;
срс– самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ (не предусмотрены)

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ (не предусмотрены)

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Изучение отечественной нормативно-правовой документации по идентификации продовольственных товаров	2	
2	Изучение основных видов идентификации товаров	2	1

3	Изучение методов и средств товарной информации	2	
4	Виды и способы маркировки продовольственных товаров	2	
5.	Информационные знаки, используемые для маркировки продовольственных товаров	2	1
6	Изучение товаро-сопроводительных документов на продовольственные товары.	2	1
7	Изучение видов штрихового кодирования продовольственных товаров.	2	1
8	Порядок расчета штриховых кодов. Применение штрих-кодов	2	1
9.	Выявление фальсификации продовольственных товаров растительного происхождения.	2	1
10.	Выявление фальсификации продовольственных товаров животного происхождения	2	1
11.	Анализ способов защиты продовольственных товаров от фальсификации.	2	2
Всего		24	8

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Нормативно-правовая база обеспечения идентификации продовольственных товаров в современных условиях	4	7
2	Особенности идентификации пищевых продуктов в разных странах	4	6
3	Способы и методы товарной информации	4	7
4	Характеристика современных систем штрихового кодирования товаров.	5	7
5	Особенности идентификации товаров зарубежного производства	5	6
6	Особенности кодирования товаров в США.	5	6
7	Особенности кодирования товаров в Японии.	5	7
8	Идентификационные признаки и выявление фальсификации зерно-мучных и кондитерских товаров.	5	6
9	Идентификационные признаки и выявления фальсификации плодово-овощных и вкусовых товаров	4	5
10	Идентификационные признаки и выявления фальсификации молочных и жировых товаров.	4	6
11	Идентификационные признаки и выявления фальсификации мясных и рыбных товаров	4	3
12	Негосударственные организации защиты прав потребителей	5	4
Всего		54	70

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ (не предусмотрены)

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Породина Л.В. Идентификация и кодирование. Курс лекций для студентов специализации «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность (Электронный ресурс)

2. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2009 – 192с.

13. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Примерные вопросы для проведения текущего контроля

1. Дайте определение понятия "идентификация товаров".
2. Дайте определение понятия "идентификационная экспертиза".
3. Дайте определение понятия "соответствие товара".
4. Дайте определение понятия "оценка качества товара»
5. Дайте определение понятия "контроль качества товара».
6. Дайте определение понятия "товарная экспертиза".
7. Дайте определение понятия "сертификация товара".
8. Дайте характеристику функций, которые выполняет идентификация (указывающая, подтверждающая, управляющая, информационная).
9. Дайте определение понятия "потребительская идентификация товара".
10. Дайте определение понятия "ассортиментная идентификация товара".
11. Дайте определение понятия "идентификация качества товара».
12. Дайте определение понятия "товарно-партионный идентификация".
13. Чем характеризуются такие способы идентификации, как способ идентификации уникальных наименований, цифровых номеров, штрихового кодирования, условных обозначений, ссылочный, описательный?
14. Охарактеризуйте органолептические, инструментальные и экспертные методы определения показателей качества, используемых при идентификации товаров.

Примерные вопросы для проведения итогового контроля

- Трансформация идентификационной деятельности в историческом аспекте.
- Современные подходы к идентификации молочных продуктов (на выбор - йогуртов, сыров, сгущенного и сухого молока).
- Современное состояние идентификации рыбных товаров (на выбор - икры, крабовых палочек, соленой и копченой рыбы).
- Подходы к идентификации водок.
- Идентификация шоколада и изделий на его основе.
- Критерии идентификации вида масел.
- Анализ законодательной базы идентификации пищевых продуктов.
- Особенности идентификационной деятельности при сертификационных мероприятиях.
- Информационная база идентификации товаров.
- Маркировка как средство идентификации товаров.
- Использование хроматографических методов в идентификационной деятельности.
- Спектрофотометрические методы в идентификационной деятельности.
- Иммуноферментный метод как средство идентификации товаров.
- Методология разработки критериев идентификации товаров.

- Направления решения проблемы воспроизводимости результатов идентификации.

15. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Экзамен (о.ф.о.)

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	40	60	100
5	5	5	5	4	4	4	4	4			

T1 T4- темы смыслового модуля №1;
T5... T9- темы смыслового модуля №2.

Дифференцированный зачет (з.ф.о.)

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
9	9	9	9	9	10	10	15	20	

T1, T2... T5 – темы смыслового модуля №1;
T6, T7... T9 – темы смыслового модуля №2.

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. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник / И.П. Чепурной – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°». 2012. – 460 с.
2. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2009 – 192с.
3. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2011.

Дополнительная

О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федер. закон РФ от 2 янв. 2000 г. № 29-ФЗ. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/12117866/>.

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части её маркировки [Электронный ресурс] : утв. решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>.

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей [Электронный ресурс] : утв. решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320562>.

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию [Электронный ресурс] : утв. решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320571>.

Малигіна В.Д. Ідентифікація і методи виявлення фальсифікації продовольчих товарів: навч. метод. комплекс щодо вивчення курсу «Кодування та ідентифікація товарів»/ В.Д. Малигіна, В.В. Кійко, І.А. Оносова, Л.В. Породіна – Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. – 178 с.

Николаева М. А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов: товарный справочник / М. А. Николаева, Д. С. Лычников, А. Н. Неверов. – М. : Экономика, 2012. – 108 с.

Электронные ресурсы

Породіна Л.В. Идентификация и кодирование товаров (Электронный ресурс):
Курс лекций

Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.А . Вытовтов. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2010. – 227 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134216>.

Габелко, С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. В. Габелко. – Новосибирск : НГТУ, 2012. – 183 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765>.

Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801>.

Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – Москва : Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50274; (дата обращения: 06.05.2017).

Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. – Москва : Дашков и К°, 2014. — 397 с. — Режим

доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56316.

Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. – 220 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57563>.

Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 528 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57534>.

Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : учебник для вузов / И. П. Чепурной. – Москва : Дашков и Ко, 2008. – 460 с.

Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / под общ. ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 480 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57551>.

Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / под ред. В. М. Позняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 408 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57533>.

16. 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>
8. История развития биодинамического земледелия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biodynamika.narod.ru/istoriya.htm>>
9. Основные понятия и общие положения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dist-cons.ru/modules/Ecology/chap2.html>>
10. Перспективы рынка органической продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.proriv.com/research/?id=53>>
11. Чубенко А. ГМО и Гомо сапиенс / А. Чубенко // Коммерческая биотехнология: Интернет-журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cbio.ru>>
12. Ярмук А. Органическая продукция: есть ли от нее реальная польза человеку и человечеству? / А. Ярмук [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://agrohimiya.ucoz.ua/publ/organicheskoe_zemledelie_bioprodukt>

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

При преподавании дисциплины используются:

Аудитория 4409

приборы и лабораторное оборудование:

- рН-метры лабораторные;
- анализатор молока «Лактан»;
- нитратомер; рефрактометр;
- аппарат сушильный АПС-2;
- шкафы сушильные; шкафы вытяжные;
- бани водяные;
- плитки электрические;
- весы электронные;
- микроскопы;
- лабораторная посуда, реактивы

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)
Породина Людмила Владимировна	доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Донецкий институт советской торговли. 1981г., специальность «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации	Кандидат экономических наук, специальность 08.00.03. Экономика и управление национальным хозяйством, 2011., «Стратегия формирования рынка безопасного продовольствия»	Протокол Ученого Совета ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» № 6 от 31.01.2018г., план повышения квалификации научно-педагогических работников на 2018г. (октябрь-декабрь 2018г.)

Примечания:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом государственной организации высшего профессионального образования и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контролей.

2. Разрабатывается лектором. Рабочая программа учебной дисциплины рассматривается на заседании кафедры, Учебно-методического совета Университета, подписывается заведующим кафедрой,

директором института (деканом факультета), председателем Учебно-методического совета Университета и утверждается первым проректором Университета.

3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).