

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

“ 30 ” 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ»

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования магистратура

Направление подготовки 38.04.07 «Товароведение»

Магистерская программа «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) Курс 1 (о.ф.о), 2 (з.ф.о)

Учебный год 2018-2019

Донецк
2018

Рабочая программа «Управление безопасностью и качеством» для студентов по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение», магистерской программе «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:

Зам. декана ФНТТД
Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела



(подпись)


И.Х.Баширов

« 26 » 06 2018 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от " 30" 08 2018 года N рабочей

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
«УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ»**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования магистратура

Направление подготовки 38.04.07 «Товароведение»

Магистерская программа «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность»

Факультет _____ маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) Курс 1 (о.ф.о), 2 (з.ф.о)

Учебный год 2018-2019

Донецк
2018

Рабочая программа «Управление безопасностью и качеством» для студентов по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение», магистерской программе «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	Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»	Базовая	
	Направление подготовки 38.04.07 «Товароведение»		
Модулей – 1	Магистерская программа: «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»	Год подготовки:	
Смысловых модулей – 2		1-й	2-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания (название)		Семестр	
Общее количество часов – 72		2-й	1-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4 самостоятельной работы студента – -	Программа высшего профессионального образования: <u>магистратура</u>	Лекции	
		36 час.	10 час.
		Практические, семинарские	
		час..	час..
		Лабораторные	
		36- час.	8- час.
		Самостоятельная работа	
		- час.	54 час.
Индивидуальные задания: час			
Вид контроля: экзамен			

Примечание.

- Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
: для очной формы обучения - 72 часов аудиторных занятий / - часов самостоятельной работы
для заочной формы обучения - 18 часов аудиторных занятий / 54 часа самостоятельной работы

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов целостной системы знаний и умений по вопросам управления безопасностью и качеством продовольственных товаров, создания современных систем управления качеством.; 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 качеством и обеспечения безопасности продовольственных товаров;
- ознакомление с научной нормативной, организационной и технической базой для создания современных систем управления качеством;
- овладение методологическими подходами использования принципов всеобщего управления качеством;
- выяснение требований государственных стандартов для совершенствования деятельности и повышения безопасности отечественной продукции;
- формирование навыков работы с нормативными документами в области управления качеством, 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

Дисциплина «Управление безопасностью и качеством» относится к базовой части профессионального цикла.

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых базовых дисциплин общенаучного цикла «Экспертиза товаров», «Международное техническое регулирование», «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых продуктов».

Перед изучением дисциплины студенты должны знать:

- основные понятия, классификацию методов управления качества и безопасности, их сущность и основные требования к ним;
- теоретические основы управления безопасностью и качеством продовольственных товаров,
- основные принципы управления безопасностью и качеством.

уметь:

- использовать основные правила и приемы управления безопасностью и качеством при проведении научных исследований в своей профессиональной деятельности;
- критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать наличие или отсутствие критических точек при производстве пищевых продуктов.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- умением критически оценивать и прогнозировать социальные, экономические, политические, экологические, культурные и другие события и явления (ОК-6).

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

- ОПК-1 знанием профессиональной и научной терминологии, умением аргументировано и ясно излагать основные идеи;
- ОПК-2 способностью к аналитической деятельности, к постановке целей и решению исследовательских задач с применением традиционных и инновационных методов и средств;

- ОПК-5 знанием основных нормативных и правовых документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности.

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

- ПК-18 владение современными информационными технологиями;
- ПК-21 способность оценивать влияние факторов внешней и внутренней среды на работу предприятия, таможенного органа;
- ПК-24 способность осуществлять консалтинг в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров;
- ПК-25 способность осуществлять консалтинг в области экспертизы, оценки безопасности и качества товаров, их конкурентоспособности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

- Обеспечивать качество и безопасность продовольственных товаров в торговых организациях;
- Разрабатывать и внедрять системы качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО
- Разрабатывать документы системы управления качеством 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.

владеть: навыками анализа системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП; способностью к оценке факторов, влияющих на качество и безопасность товаров, и причин возникновения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров, умениями использовать процессные подходы для оценки систем управления качеством продовольственных товаров на всех стадиях товародвижения.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1.. Управление безопасностью и качеством товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности

Тема 1. Значение управления качеством в товароведении продовольственных товаров.

Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.

Смысловой модуль 2.. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность и качество 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 безопасностью и качеством продуктов.

Тема 1. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции

Тема 2. Основные принципы построения системы качества продукции

Тема 3. Правовое обеспечение качества и 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*:				все го	в том числе*:			
		Л.	пр	лаб	СРС		Л.	пр	лаб	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Смысловой модуль 1.. Управление безопасностью и качеством товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности										
Тема 1. Значение управления качеством в товароведении продовольственных товаров.	6	2		2		9	2			7
Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	12	4		4		11	2		2	7
Итого по смысловому модулю 1	18	6		6		20	4		2	14
Смысловой модуль 2.. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность и качество продовольственных товаров										
Тема 1. Общая характеристика контоминантов продовольственного сырья и товаров.	18	6		6		8			1	7
Тема 2. Окружающая среда и безопасность продовольствия	18	6		6		9	1		1	7
Тема 3. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие	18	6		6		7	1			6
Итого по смысловому модулю 2	54	18		18		24	2		2	20
Смысловой модуль 3.. Основные принципы управления безопасностью и качеством продуктов.										
Тема 1. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции	12	4		4		9	2			7
Тема 2. Основные принципы построения системы качества продукции	12	4		4		9			2	7
Тема 3. Правовое обеспечение качества и безопасности продовольственных товаров	12	4		4		10	2		2	6
Итого по смысловому модулю 3	36	12		12		28	4		4	20
Всего часов	72	36		36		72	10		8	54

* Л. – лекции;

- п. – практические занятия;
- 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

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Качество продовольственных товаров: сущность и основные показатели.	2	
2	Безопасность продовольственных товаров: критерии и их нормирования	4	2
3	Основные факторы, влияющие на качество товара	6	2
4	Влияние экзогенных факторов на качество и безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.	6	
5.	Классификация и характеристика опасностей, связанных с потреблением пищевых продуктов	6	
6	Перспективные методы диагностики безопасности пищевых продуктов..	4	
7	Этапы развития управления качеством и безопасностью товаров в мире и республике	4	2
8	Документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.	4	2
Всего		36	8

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Системы надежности продуктов.	-	7
2	Основные принципы теории качества продовольственных товаров	-	7
3	. Загрязненные продукты питания и здоровья человека.	-	7
4	Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности	-	7
5	Инновационные подходы повышения качества и безопасности пищевых продуктов	-	6
6	Государственные и негосударственные организации, занимающиеся проблемами качества продуктов питания и экологической безопасностью окружающей среды и продукции	-	7
7	Система анализа рисков и контроля (регулирования) в критических	-	7

	точках (НАССР).		
8	Нормативная база в области обеспечения здорового питания населения.	-	6
Всего		-	54

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ (не предусмотрены)

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Ступин, А. Б. Управление качеством: от отбраковки продукции до систем управления [Текст] : учеб. пособие / А. Б. Ступин, А. Ф. Удовиченко, Н. А. Котляр ; М-во образования и науки, молодежи и спорта Украины, Донец. нац. ун-т, Каф. физики неравновесных процессов, метрологии и экологии . — Донецк : ДонНУ, 2011 . — 332 [1] с.
2. Менеджмент в промышленности. [Текст]: учебное пособие / Э. А. Карпов, В. Г. Козырев, В. Б. Крахт [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Старый Оскол : ООО «ТНТ»), 2008. - 524 с.
2. Инновационный менеджмент и экономика организаций (предприятий) [Текст]: практикум / под ред. д-ра эконом. наук Б. Н. Чернышева, канд. эконом. наук Т. Г. Попадюк, - М.: ИНФРА- М: Вузовский учебник, 2011. - 240 с

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

Примерный перечень вопросов для текущего контроля успеваемости

- 1.Характеристика современных мировых систем управления безопасностью пищевых продуктов.
- 2.Принципы Деминга и их использования в управлении качеством.
- 3.Система Тейлора. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
- 4.Тотальный менеджмент качества. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
- 5.Статистическое управления .. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров. Характеристика основных положений. Преимущества и недостатки.
- 6.Основные принципы системы управления безопасностью пищевых продуктов согласно НАССР.
- 7.Концепция НАССР: сущность, нормативная база, особенности внедрения.
- 8.Основные характеристики систем управления качеством и безопасностью продукции на пищевых предприятиях
- 9.Международные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
- 10.Европейские организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
- 11.Организации постсоветских стран, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
- 12.Организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
- 13.Отделы управления качеством на предприятии, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
- 14.Государственный контроль и надзор за качеством продукции
- 15.Концепция государственной политики в области питания населения: цели, задачи, этапы реализации.
- 16.Основные принципы государственной политики в области питания человека.

17. Основные направления и меры государственной политики в области питания человека.
18. Негосударственные организации, занимающиеся проблемами качества и безопасности продовольствия: цели, задачи, функции, полномочия.
19. Значение консюмеризма в защите продовольственного рынка от некачественной и опасной продукции.
20. Объединения потребителей, занимающихся проблемами качества и безопасности продовольствия.
21. Принципы системы управления качеством.
22. Управление качеством продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции и уровнях управления производством - основополагающий принцип системы управления качеством.
23. Структура комплексной системы управления качеством продукции.
24. Функции и задачи управления качеством между подразделениями и службами.
25. Общее руководство комплексной системой управления качеством.
26. Организационная структура и документация системы менеджмента качества.

Примерный перечень вопросов для итогового контроля успеваемости

1. Характеристика нормативной базы по качеству и безопасности продовольственных товаров.
2. Нормативные правовые акты, регулирующие экологическую безопасность окружающей среды и продукции.
3. Гармонизация законодательства Украины с постановлениями ЕС относительно качества и безопасности продовольственных товаров.
4. Документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов в республике и странах ЕС.
5. Директивы и Регламенты ЕС относительно качества и безопасности продовольственных товаров. общие и отличительные черты
6. Значение стандартизации в защите продовольственного рынка от некачественной и опасной продукции.
7. Значение сертификации в защите продовольственного рынка от некачественной и опасной продукции.
8. Общая характеристика структура стандартов ISO 9000.
9. Стандарты ISO 14 000. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
10. Стандарты ISO 22 000. Основные принципы и методы управления качеством продовольственных товаров.
11. Система анализа рисков и контроля (регулирования) в критических точках (НАССР).
12. Единый международный стандарт производства пищевых продуктов IFS: цели, структура, этапы внедрения, преимущества.
13. Характеристика документов Кодекс Алиментарус, регулирующих качество и безопасность продовольственных товаров.
14. Кодекс Алиментарус: этапы развития, трансформационные процессы, нормативная база.
15. Общая характеристика подзаконных актов, устанавливающих общие правила контроля качества и безопасности товаров.
16. Основные элементы систем управления качеством в соответствии с требованиями стандарта ISO 9001: 2000.
17. Порядок внедрения международных стандартов ИСО серии 9000 и проверка системы качества товаров.
18. Характеристика основных принципов, на которых основана система НАССР.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

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.

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

1а. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»

2а. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 9001-2008 «Системы менеджмента качества. Требования».

3а. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 9004-2010 «Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества».

Дополнительная

1.. Аристов, О.В. Управление качеством: Учебник для вузов / О.В. Аристов. - М.: Инфра-М, 2009.

2. Басовский, Л.Е. Управление качеством: Учебник для вузов / Басовский Л.Е., В. Б. Протасьев. - М.: Инфра-М, 2008.

3 Елиферов, В.Г. Бизнес-процессы: Регламентация и управление: Учебник / В.Г. Елиферов, В.В. Репин. - М.: Инфра-М, 2008.

4. Игнатъева, А. В. Исследование систем управления [Текст]: учеб. пособие / А. В. Игнатъева, М. М. Максимцов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010.
5. Карпов, Э. А. Организация производства и менеджмента [Текст]: учебное пособие / Э. А. Карпов. - 2-е изд. стёр. - Старый Оскол: ООО «ТНТ», 2007. - 768 с.
6. Лапыгин, Ю.Н. Теория организации: учеб. пособие для вузов / Ю. Н. Лапыгин. - М.: Инфра-М, 2008.
7. Репин, В.В. Процессный подход к управлению. Моделирование бизнес-процессов / В.В. Репин, В.Г. Елиферов. - 5-е изд. - М.: РИА «Стандарты и качество», 2007.
8. Менеджмент в промышленности. [Текст]: учебное пособие / Э. А. Карпов, В. Г. Козырев, В. Б. Крахт [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Старый Оскол : ООО «ТНТ»), 2008. - 524 с.
9. Инновационный менеджмент и экономика организаций (предприятий) [Текст]: практикум / под ред. д-ра эконом. наук Б. Н. Чернышева, канд, эконом. наук Т. Г. Попадюк, - М.: ИНФРА- М: Вузовский учебник, 2011. - 240 с

Электронные 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>>

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. 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>
2. История развития биодинамического земледелия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://biodynamika.narod.ru/istoriya.htm>>
3. Основные понятия и общие положения [Электронный ресурс]– Режим доступа: <<http://www.dist-cons.ru/modules/Ecology/chap2.html>>
- 4.Перспективы рынка органической продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.proriv.com/research/?id=53>>
5. Чубенко А. ГМО и Гомо сапиенс / А. Чубенко // Коммерческая биотехнология: Интернет-журнал [Электронный ресурс]– Режим доступа: <<http://www.cbio.ru>>
- 6.Ярмак А. Органическая продукция: есть ли от нее реальная польза человеку и человечеству? / А. Ярмак [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).