

**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

«  » \_\_\_\_\_ 2018г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ 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»

Институт, факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) 4к., 4к. уск. (очная форма обучения), 4к., 4к. уск., 5к., 5к. уск. (заочная форма обучения)

Учебный год 2018-2019


Рабочая программа «Товароведная экспертиза продовольственных товаров» для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»)

**Разработчик: Медведкова И.И., к.т.н., доцент**

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол № 30 от «2» 06 2018 года

Зав. кафедрой



(подпись)

Малыгина В.Д.

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета

*Зам. декана факультета Максимов Д.В.*

(подпись) *И.Х. Баширов* Баширов И.Х.

Дата «26» 06 2018 г.

Одобрено Научно - методическим советом Университета

Протокол от «30» 08 2018 года № рабочая

«30» 08 2018 года

Председатель

*Л.А. Омелянович*  
(подпись)

Л.А.Омелянович

(фамилия и инициалы)

© И.И. Медведкова, 2018 год  
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановського, 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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ТОВАРОВЕДНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ 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»

Институт, факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) 4к., 4к. уск. (очная форма обучения), 4к., 4к. уск., 5к., 5к. уск. (заочная форма обучения)

Учебный год 2018-2019

**Донецк  
2018**

Рабочая программа «Товароведная экспертиза продовольственных товаров» для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»)

**Разработчик: Медведкова И.И., к.т.н., доцент**

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 года

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Малыгина В.Д.  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:  
Декан факультета

(подпись) Баширов И.Х.

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

Одобрено Научно - методическим советом Университета

Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ года №\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ года Председатель \_\_\_\_\_ Л.А.Омельянович  
(подпись) (фамилия и инициалы)

© И.И. Медведкова, 2018 год  
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановського, 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 форма обучения
Количество зачетных единиц Очная форма ECTS – 2,5 Заочная форма ECTS – 1,44/3,94/1,44/1,44	У крупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»	Нормативная	
	Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»		
Модулей -1	Профиль: «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»	<b>Год подготовки:</b>	
Содержательных модулей – 4		4-й/4-й уск	5-й уск./5-й/4-й уск../4-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания		<b>Семестр</b>	
Общее количество часов о.ф.о. - 90/72 з.ф.о. – 52/142/52/52		8-й/8-й	9-й/9-й/8-й/8-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения аудиторных – 2/2 самостоятельной работы студентов – 5,5/4	Программа высшего профессионального образования: <u>бакалавриат</u>	<b>Лекции</b>	
		12 ч./12 ч.	4 ч./10 ч./6ч./8 ч.
		<b>Лабораторные</b>	
		12 ч./12 ч.	8ч./12 ч./10ч./8ч.
		<b>Практические</b>	
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		66ч./48ч.	40ч./120ч./36ч./36ч.
<b>Индивидуальные задания:</b>			
Вид контроля: экзамен			

Соотношение количества часов аудиторных занятий к самостоятельной и индивидуальной работе составляет:

- для очной формы обучения – 24:66/24:48
- для заочной формы обучения – 12:40/ 22:120 / 16:36 /16:36

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** – предоставление студентам знаний основных правил организации и порядка проведения экспертиз, формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков проведения идентификации и обнаружения фальсификации продуктов, экспертизы товарных характеристик.

### **Задачи:**

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами, устанавливающими требования к качеству и безопасности продуктов;
- изучение видов идентификации и фальсификации продуктов;
- усвоение современных методов идентификационной и товарной экспертизы продуктов;
- ознакомление со средствами фальсификации продуктов, методами их обнаружения, последствиями фальсификации и мерами по ее предотвращению;
- изучение требований к качеству, количеству, упаковке и маркировке продуктов;
- освоение методов обнаружения дефектов, определения их природы и причин возникновения;
- изучение порядка проведения идентификационной и товарной экспертизы, требований к оформлению результатов.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Товароведная экспертиза продовольственных товаров» входит в базовую часть профессионального цикла учебного плана. Для ее изучения необходимо знать химию, микробиологию, теоретические основы товароведения и основы научных исследований. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

Студент должен:

- *знать*: методологический аппарат, терминологию, объекты, субъекты, методы и средства экспертизы товаров;
- *уметь*: идентифицировать объекты экспертизы;
- *владеть*: навыками работы с методами и средствами экспертизы товаров.

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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-8 - способностью использовать необходимые формы повышения квалификации, образовательного и профессионального уровня, деловой квалификации.

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

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

ПК-2: знание потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

ПК-3: знание принципов классификации, характеристики ассортимента и потребительских свойств однородных групп товаров;

ПК-4 - знанием способов защиты товаров от фальсификации и контрафакции.

ПК-6 -способностью эффективно использовать лабораторное оборудование и технические средства таможенного контроля (ПК-6);

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессионально-прикладными компетенциями (ППК):

ППК -2 - знанием потребительских свойств, показателей качества товаров и факторов, их формирующих и сохраняющих.

ППК- 11- способностью анализировать объем и структуру товарных запасов и оптимизировать их структуру.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

Знать:

- методы математического анализа и моделирования математического аппарата при решении проблем в области товароведения;
- средства реализации информационных процессов и применения их при изучении товароведной деятельности;

уметь:

- ориентироваться в нормативных и правовых документах;
- применять статистические методы обработки данных;
- проводить экспертизу товаров;

Владеть:

- Навыком организовать и провести товароведческую экспертизу; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые исследуются во время экспертизы; осуществить отбор проб и образцов для экспертных исследований товара, оформить заявку и наряд на проведение экспертизы, акт отбора образцов, акт экспертизы

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Содержательный модуль 1. Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров.**

**Организация и техника проведения экспертизы.**

**Тема 1. Терминология и основные понятия товароведческих экспертиз.** Экспертиза как специфический вид деятельности. Классификация экспертиз. Основания для назначения экспертизы. Определение объектов и субъектов товароведческой экспертизы. Требования к эксперту.

**Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.** Классификация и характеристика экспертных методов. Органолептические, физико-химические и микробиологические методы исследования качества при товароведческих дисциплинах. Инструментальные экспресс - и арбитражные методы, которые используются при экспертизах. Понятие о видах информации. Маркирование товаров: функции, требования, значение в экспертизе. Экспертиза документов, которые сопровождают партии отечественных и импортных товаров.

**Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.** Экспертиза нормативной и сопроводительной документации. Экспертиза количества: цель, правовая и нормативная база, особенности проведения. Экспертиза качества товаров: цель, задача, правовая и нормативная база, основания для проведения. Экспертиза товаров, которые поставляются по договорам. Документальное оформление экспертизы.

**Тема 4. Товароведческая судебная экспертиза. Таможенная экспертиза.** Основания для назначения судебных товароведческих экспертиз. Права и обязанности экспертов, которые проводят товароведческую судебную экспертизу. Цель, предмет таможенной экспертизы. Виды экспертиз, которые проводятся таможенными лабораториями.

**Содержательный модуль 2. Порядок проведения товароведческих экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.**

**Тема 1. Товароведческая экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.** Виды транспортной и потребительской тары, ее маркирование, условия транспортировки и хранение. Особенности определения основных показателей качества. Документальное оформление результатов экспертизы.

**Тема 2. Порядок проведения товароведческой экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.** Основные критерии качества. Виды транспортной, потребительской тары, особенности маркирования, условия транспортировки и хранение. Сроки вызова и прибытие эксперта. Особенности определения качества. Идентификация допустимых и недопустимых дефектов, болезней. Экспертиза плодов и овощей в местах закупки, продажи, в контейнерах. Особенности определения качества, сорта субтропических плодов при импортном снабжении. Документальное оформление экспертизы.

**Тема 3. Товароведческая экспертиза вкусовых товаров.** Особенности экспертизы кофе и чая. Наиболее распространенные их виды (товарные сорта) иностранного производства. Особенности экспертизы водки и коньяков. Наиболее распространенные их виды (товарные сорта) иностранного производства. Методы и объемы составления исходного, среднего образца. Условия идентификации. Документальное оформление результатов экспертизы. Примеры фальсификации

**Тема 4. Порядок проведения товароведческой экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.** Основные критерии качества. Виды транспортной, потребительской тары, особенности маркирования, условия транспортировки и хранение. Сроки вызова эксперта. Допустимые и недопустимые дефекты. Методы и объемы составления исходного, среднего образца. Условия идентификации. Документальное оформление результатов экспертизы. Примеры фальсификации.

### Содержательный модуль 3. Порядок проведения товароведческих экспертиз продовольственных товаров животного происхождения.

**Тема 1. Товароведческая экспертиза молока и молочных товаров.** Основные критерии качества. Виды транспортной, потребительской тары, особенности маркирования ( в том числе иностранного происхождения), условия транспортировки и хранение. Сроки вызова эксперта. Допустимые и недопустимые дефекты. Документальное оформление результатов экспертизы.

**Тема 2. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.** Виды транспортной, потребительской тары, особенности маркирования ( в том числе иностранного происхождения), условия транспортировки и хранение. Сроки вызова эксперта. Особенности определения основных показателей качества. Документальное оформление результатов экспертизы.

**Тема 3. Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.** Сроки вызова эксперта. Методы и объемы составления исходного, среднего образца. Определение основных показателей качества. Условия идентификации продукции ( в том числе которая поступила без документов или с нарушением условий договора). Документальное оформление результатов экспертизы. Примеры фальсификации.

**Тема 4. Товароведческая экспертиза рыбопродуктов.** Сроки вызова эксперта. Методы и объемы составления исходного, среднего образца. Определение основных показателей качества. Условия идентификации продукции. Особенности экспертизы икры. Анализ ассортиментов существующих видов рыбопродуктов, в том числе иностранного производства. Приклада фальсификации. Документальное оформление результатов экспертизы.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	очная форма*					заочная форма*				
	Всего	В том числе				Всего	В том числе			
		л	ла	из	срс		л	Лаб	из	Срс
о	б	с					с			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Модуль 1</b>										



**Содержательный модуль 1. Понятие, предмет, цель и задачи экспертизы товаров. Организация и техника проведения экспертизы.**

Тема 1. Терминология и основные понятия товароведческих экспертиз.	11/8	1	1		9/6	6,5/17/16,5/16,5	0,5/1/0,5/1	1/1/2/0,5		5/15/5/5
Тема 2. Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы.	11/8	1	1		9/6	6,5/17/17,5/16,5	0,5/1/0,5/1	1/1/1/0,5		5/15/5/5
Тема 3. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление.	13/10	2	2		9/6	6,5/17/17/17	0,5/1/1/1	1/2/1/0,5		5/15/5/5
Тема 4. Товароведческая судебная экспертиза. Таможенная экспертиза.	8/8	2	2		6/6	6,5/18/17/17	0,5/2/1/1	1/2/1/0,5		5/15/3/3
Всего по содержательному модулю 1	45/36	6	6		33/24	26/71/23/20	2/5/3/4	4/6/5/2		20/60/18/18

**Содержательный модуль 2. Порядок проведения товароведческих экспертиз продовольственных товаров растительного происхождения.**

Тема 1. Товароведческая экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов.	5/4	0,5	0,5		4/3	2,7/11,5/3,2/3,2	0,2/0,5/0,2/0,5	0,5/1/1/1		2/10/2/2
Тема 2. Порядок проведения товароведческой экспертизы свежих и переработанных	5/4	0,5	0,5		4/3	2,7/11,5/3,2/3	0,2/0,5/0,2/0,5	0,5/1/1/0,5		2/10/2/2

ых плодов и овощей.									
Тема 3. Товароведческая экспертиза вкусовых товаров.	6/5	1	1		4/3	3,8/6/3,3/3	0,3/0,5/0,3/0,5	0,5/0,5/1/0,5	3/5/2/2
Тема 4. Порядок проведения товароведческой экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.	7/5	1	1		5/3	3,8/6/4,3/3,5	0,3/0,5/0,3/0,5	0,5/0,5/2/1	3/5/3/2
Всего по содержательно му модулю 2	23/18	3	3		17/12	13/35/15/14	1/2/1/2	2/3/5/3	10/30/9/9

**Содержательный модуль 3. Порядок проведения товароведческих экспертиз продовольственных товаров животного происхождения.**

Тема 1. Товароведческая экспертиза молока и молочных товаров.	5/4	0,5	0,5		4/3	2,7/12/4/3,5	0,2/1/1/0,5	0,5/1/1/1	2/10/2/2
Тема 2. Порядок проведения экспертизы пищевых жиров.	5/3	0,5	0,5		4/3	2,7/11,5/3,2/3	0,2/0,5/0,2/0,5	0,5/1/1/0,5	2/10/2/2
Тема 3. Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров.	6/5	1	1		4/3	3,8/6/3,3/3	0,3/0,5/0,3/0,5	0,5/0,5/1/0,5	3/5/2/2
Тема 4. Товароведческая экспертиза рыбопродуктов.	6/5	1	1		4/3	3,8/6,5/5,54,5	0,3/1/0,5/0,5	0,5/0,5/2/1	3/5/3/3
Всего по содержательно му модулю 3	22/18	3	3		16/12	13/36/16/14	1/3/2/2	2/3/5/3	10/30/9/9
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	<b>90/72</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>66/48</b>	<b>52/142/52/52</b>	<b>4/10/6/8</b>	<b>8/12/10/8</b>	<b>40/120/36/36</b>

- \*л. – лекции;  
 п. – практические (семинарские) занятия;  
 лаб. – лабораторные работы;  
 инд. – индивидуальные задания;  
 срс – самостоятельная работа.

**7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ** – не предусмотрено учебным планом

**8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ** – не предусмотрено учебным планом

**9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

N з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление	0,3	0,5/0,3/0,5
2	Экспертиза макаронных изделий	0,2	0,5/0,2/0,5
3	Экспертиза переработанных плодов и овощей	0,5	0,5/0,5/0,5
4.	Экспертиза кофе	0,5	0,5/0,5/0,5
5	Экспертиза сахара	0,5	0,5/0,5/0,5
6	Экспертиза молока	0,5	0,5/0,5/0,5
7	Экспертиза растительных масел	0,5	0,5/0,5/0,5
8	Экспертиза колбасных изделий	1	0,5/1/0,5
9	Экспертиза рыбных консервов	1	0,5/1/0,5
10	Терминология и основные понятия товароведческих экспертиз	1	0,5/1/0,5
11	Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы	1	0,5/1/1
12	Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление	1	0,5/1/1
13	Товароведческая судебная экспертиза. Таможенная экспертиза	1	0,5/1/1
14	Товароведческая экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов	1	0,5/1/1
15	Порядок проведения товароведческой экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей	1	0,5/1/0,5
16	Товароведческая экспертиза вкусовых товаров	1	0,5/1/0,5
	<b>Всего</b>	<b>12</b>	<b>8/12/10</b>

**10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

N з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Порядок проведения товароведческой экспертизы кондитерских изделий, сахара, меда, крахмала.	6/4	3/10/3
2	Товароведческая экспертиза молока и молочных товаров	6/4	3/10/3
3	Порядок проведения товароведческой экспертизы пищевых жиров	6/4	3/10/3
4	Товароведческая экспертиза мяса и мясных продуктов; яичных товаров	6/4	3/10/3
5	Товароведческая экспертиза гидробионтов	6/4	4/10/3
6	Терминология и основные понятия товароведческих экспертиз	6/4	4/10/3
7	Основные экспертные методы и информационные средства экспертизы	6/4	4/10/3
8	Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление	6/5	4/10/3
9	Товароведческая судебная экспертиза. Таможенная экспертиза	6/5	4/10/4
10	Товароведческая экспертиза зерномучных, хлебобулочных товаров и пищевых концентратов	6/5	4/15/4
11	Порядок проведения товароведческой экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей	6/5	4/15/4
	<b>Всего</b>	<b>66/48</b>	<b>40/120/36</b>

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Подготовить реферат.

1. Экспертиза растительных масел
2. Экспертиза колбасных изделий
3. Экспертиза рыбных консервов.
4. 7. Организация и технология проведения экспертизы и ее документальное оформление
5. Экспертиза макаронных изделий
6. Экспертиза переработанных плодов и овощей
7. Экспертиза кофе
8. Экспертиза сахара
9. Экспертиза молока

## 12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [ Текст ] : метод. рек. по подгот. и защите выпускной квалификац. работы : учеб. пособие / И. В. Криштафович [и др.] ; под ред. В. И. Криштафовича . — М. : Дашков и К, 2009 . — 184 с.
2. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [ Текст ] : учеб.-практ. пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова . — 2-е изд. — М. : Дашков и К, 2009 . — 192 с.

## 13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### Примерная тематика курсовых работ по дисциплине

1. Санитарно эпидемиологическая экспертиза товаров отечественного производства и пути ее усовершенствования.
2. Отличительные особенности экспертизы санитарно эпидемиологической экспертизы товаров отечественного и заграничного производства.
3. Товароведная экспертиза качества, маркировки и упаковки продовольственных товаров.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазионных заболеваниях.
6. Порядок проведения экологической экспертизы продовольственных товаров, поступающих грузополучателю в контейнерах.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы.
10. Пути усовершенствования методов экспертизы .плодоовощных товаров.
11. Разработка предложений относительно усовершенствования экспресс-методов экспертизы кондитерских товаров.
12. Анализ лабораторных методов хлебобулочных товаров.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочного сырья для производства сливочного масла.
14. Санитарная экспертиза морепродуктов и готовых изделий из них.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
16. Сравнительная характеристика экспертизы товаров отечественного и заграничного производства.(по отдельным группам продовольственных товаров)
17. Идентификация партии крепких спиртных напитков по информации на потребительской упаковке.
18. Методы определения фальсификации рыбных консервов.
19. Особенности экспертизы маркировки определенных групп импортных товаров.
20. Сравнительная характеристика требований к безвредности скоропортящихся товаров в республике и за рубежом.

### Перечень программных вопросов для подготовки к экзамену

1. Правовое обеспечение экспертизы.
2. Государственное регулирование экспертизы.
3. Предмет цели и задачи дисциплины. Объекты и субъекты внешнеэкономической деятельности.
4. Основные понятия и термины в области экспертизы.
5. Законодательные акты в области экспертизы.
6. Порядок назначения экспертиз. Постановление о назначении экспертизы
7. Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности
- 8.Классификационная экспертиза. Сущность классификации.
- 9.Структура Гармонизированной системы описания и кодирования товара.
- 10.Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ. Понятие групп, подгрупп, позиций и субпозиций.
- 11.ТН ВЭД - национальная комбинированная тарифно-статистическая классификация. Система кодирования товаров.

12. Гармонизированная система описания и кодирования товаров HS.союза. Социально значимые товары, товары первой необходимости.
13. Проведение экспертизы по определению страны происхождения товаров
14. Основные виды экспертиз
15. Цели и задачи, объект, предмет. Основные понятия и определения экспертизы.
16. Основные виды экспертиз - идентификационная, материаловедческая, химическая. Идентификационная экспертиза
17. Экспертиза по определению страны происхождения товара, основные приемы и порядок выполнения. Охарактеризуйте назначение экспертизы страны происхождения товаров. Виды сертификатов происхождения.
18. Классификационная экспертиза и технологическая экспертиза. Задачи технологических экспертиз при контроле лицензий на переработку товаров.
19. Химическая экспертиза и сертификационная экспертиза. Химическая и сертификационная таможенные экспертизы и их компетенции.
20. Материаловедческая и товароведческая экспертиза.
21. Экологическая экспертиза и другие виды экспертиз. Сертификационная и оценочная таможенные экспертизы и их компетенции.
22. Квалификация эксперта. Право на проведение экспертизы.
23. Экспертные организации, участвующие в экспертных исследованиях при осуществлении контроля за внешнеэкономической деятельностью.
24. Независимые эксперты. Обязательные требования к экспертам. Права и обязанности эксперта.
25. Товароведные, оценочные и технологические экспертизы.
26. Особенности специальных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров.
27. Товароведные экспертизы. Особенности оценочных экспертиз.
28. Технологические экспертизы. Заключение эксперта, формы актов экспертизы, структура заключения эксперта.
29. Пробы и образцы для проведения экспертизы, их отбор и упаковка. Доставка проб и образцов на экспертизу.
30. Технические средства и методы экспертных исследований. Органолептическая оценка. Визуально-оптический метод оценки объекта исследования.
31. Инструментальные методы исследований, их виды.
32. Расчетные методы в экспертных исследованиях. Этапы экспертного исследования.
33. Цели и задачи ветеринарной экспертизы товаров. Права и обязанности эксперта.
34. Виды таможенных экспертиз товаров.
35. Организация экспертной деятельности. Требования к экспертным организациям.
36. Товароведческая экспертиза. Вопросы, выносимые эксперту.
37. Криминалистическая экспертиза сопроводительной документации на товар.
38. Заключение эксперта. Основные разделы заключения.
39. Технические средства и методы экспертиз.
40. Идентификация объекта исследования.
41. Вопросы, выносимые на санитарно-гигиеническую экспертизу.

42. Заключение эксперта по фитосанитарной экспертизе, его разделы и их содержание. Основные права и обязанности таможенного эксперта.

43. Специфические требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, ввозимых на территорию республики.

44. Отличительные особенности содержания гигиенического, фитосанитарного, ветеринарного и карантинного сертификатов. Обязательность предоставления для различных групп продовольственных товаров.

45. Организации, устанавливающие санитарные требования к продукции при перемещении через границу. Организации, устанавливающие технические требования к продукции при перемещении через границу.

46. Соглашение ВТО «О технических барьерах в торговле».

47. Качество и подтверждение соответствия товаров в международной торговле.

#### 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				Смысловой модуль № 3							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4			

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №1;

T4, T5... T7 – темы смыслового модуля №2;

T8, T7... T12 – темы смыслового модуля №3.

Выполнение курсовой работы (проекта)

Пояснительная записка	Иллюстрированная часть	Защита работы	Сумма в баллах
до 20 баллов	до 30 баллов	до 50 баллов	100

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
Е	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. Батутина А.П., Экспертиза товаров/ А.П. Батутина, И.В. Емченко.- К.; Центр учебной литературы, 2004.- 278 с.
2. Батутина а.П. Экспертиза товаров (практикум)/ А.П. Батутина, И.В. Емченко, А.О. Троякова. - Львов: „Магнолия 2006”, 2008. -396с.
3. Коломиец т.М., Экспертиза товарів/ Т.М. Коломиець, Н.В. Притульская, О.Л. Романенко.- К.: Киев.нац.торг.-экон. ун-т, 2001.-274с.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / П.В. Хитейко, М.Ф. Боровков, В.А. Макаров [и др.]. - М.: Агропромиздат, 1989. - 367 с.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения / В.В. Власенко, Р.Й. Портных, В.И. Хоменко [и др.]- Винница, 1999.- 513 с.
6. Санитарные нормы и правила в Украине/упоряд. О.М. Роина.- К.: КНТ, 2010.-528с.

### Дополнительная

1. ДСТУ 2925-94. Качество продукции. Оценка качества. Сроки и определения.
2. Закон Украины «О качестве и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 23.12.1997р № 771/97 ВВ.
3. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, М.: Стандарт, 1990, 185 с.
4. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров животного происхождения / под общей редакторши В.Е. Мицька.- К.: Техника, 1990.-271с.
5. Справочник по приемке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения / под общей редакторши В.Е. Мицька.- К.: Техника, 1991.-215с.
6. Нормативная документация на продовольственные товары.

### Электронные ресурсы

1. <http://www.lektsii.com/1-52331.html>
2. [https://studopedia.ru/7\\_188172\\_ponyatie-i-vidi-ekspertizi-pishchevih-produktov.html](https://studopedia.ru/7_188172_ponyatie-i-vidi-ekspertizi-pishchevih-produktov.html)
3. <http://toveks.ru/tovarnaya-ekspertiza-prodovolstvennyh-tovarov/>

## 16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Сайт для товароведов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://tovaroved.ucoz.ru/>>.
2. Знай товар. Товароведение. Разложи все по полочкам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.znaytovar.ru/>>.
3. Портал потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.consumerinfo.org.ua/>>.
4. Справочник потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://test.org.ua/>>.
5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://potrebitel.org.ua/>>.



6. Донецкая торгово-промышленная палата [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.cci.donbass.com/>>.
7. Научно-технический центр стандартизации, информационного обеспечения и подтверждения соответствия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.csm.kiev.ua>>.
8. Научно информационный центр «Леонорм» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.leonorm.com>>.
9. Официальные сайты российских и зарубежных производителей товаров народного потребления и оптовых и розничных предприятий.

## 17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ауд. 4416

Для проведения практических занятий используются специализированные лаборатории, приборы и оборудование, учебный класс для самостоятельной работы по дисциплине, оснащенный компьютерной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно – правовой и нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций студенческих работ.

## 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)
Медведкова Инна Игоревна	доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Донецкий государственный университет экономики и торговли, 2001г., специальность: Маркетинг, квалификация: маркетолог-экономист в области продовольственных товаров	Кандидат технических наук, 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, доктор философии в области технических наук, тема диссертации: «Качество и сохраняемость свежих тепличных томатов с использованием пленкообразующей	Обучение в докторантуре на базе ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», на кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и

			композицией»	общественного питания Срок обучения в докторантуре 01.12.2012г. – 30.11.2016г.
--	--	--	--------------	---

**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 контролей.

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).