

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

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

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

Л.А. Омелянович

2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ**

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего профессионального образования - программа магистратуры

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения 1 курс (очная форма обучения), 1 курс (заочная форма обучения)

Учебный год 2020-2021 (для очной формы обучения)

2020-2021 (для заочной формы обучения)

**Донецк
2020**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экспертиза товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (магистерской программе: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2020 г. для очной формы обучения;
- в 2020 г. для заочной формы обучения.

Разработчик: Медведкова И.И., доцент, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения
Протокол от «23» июня 2020 года № 27

И.о. зав. кафедрой


(подпись)

В.Д. Малыгина

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела


(подпись)

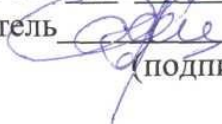
Д.В. Махноносос

Дата «29» июня 2020 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «31»  2020 года № 1

Председатель  Л.А. Омельянович

(подпись) (инициалы, фамилия)

© Медведкова И.И., 2020 год

© ГО ВПО «Донецкий
национальный университет
экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского»,
2020 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направления подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц - 4	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	Базовая М.1.Б.4	Базовая М.1.Б.4
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение		
Модулей - 1	Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 2		1-и	1-и
Индивидуальные научно-исследовательские задания		Семестр	
Общее количество часов – очная форма – 144 заочная форма – 144		1-и	1-и
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4,5 самостоятельной работы обучающегося – 3,5	Программа высшего профессионального образования: Программа магистратуры	Лекции	
		9 - ч.	14- ч.
		Практические, семинарские занятия	
		- час.	- час.
		Лабораторные занятия	
		72 час.	10 час.
		Самостоятельная работа	
		63 час.	120 час.
		Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))	
		курсовая работа	
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
экзамен			

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 81/63
 для заочной формы обучения – 24/120

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – изучение и усвоение специальных знаний, практических привычек и умений по экспертной оценке продовольственных товаров, которые необходимы для выполнения профессиональных обязанностей.

Задачи – овладение основными категориями, понятиями экспертизы продовольственных товаров; овладение методами организации товароведческой экспертизы, их сущностью, техникой проведения всех этапов экспертизы.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина М1Б4 «Экспертиза товаров» относится к базовой части профессионального цикла.

Учебная дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин «Технология транспортировки и хранения пищевых продуктов», «Экспертиза экспортно-импортных продовольственных товаров», «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых товаров», «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов», «Экспертиза контрафактных товаров», «Идентификация продовольственных товаров мирового рынка, «Мировой рынок пищевых продуктов».

Перед изучением учебной дисциплины обучающиеся должны знать:

- основные понятия, классификацию методов исследования, их сущность и основные требования к ним;
- теоретические основы научного исследования, правила и приемы ведения научно-исследовательской работы;
- алгоритмы оценки результатов исследований;
- основные принципы постановки целей, обоснования актуальности, теоретической и практической значимости выбранной темы научного исследования;
- иметь представление о профессиональных задачах в области экспертизы товаров и способах их решения;
- структуру и правила написания научной статьи, тезисов докладов, выступления на конференции и др.

уметь:

- использовать основные правила и приемы ведения научно-исследовательской работы при проведении экспертизы качества продовольственных товаров;
- критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы;
- проводить самостоятельные различные виды экспертиз;
- анализировать результаты исследований и представлять их в виде законченных актов экспертиз

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- владением профессиональной и научной терминологией, способностью аргументировано и ясно излагать основные идеи (ОПК-1);
- способностью к аналитической деятельности, к постановке целей и решению исследовательских задач с применением современных методов и средств (ОПК-2);
- знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);

- владением знаниями в области гуманитарных, экономических и естественнонаучных дисциплин и способность применять их для решения профессиональных задач, проведения теоретических и экспериментальных исследований (ОПК-4);

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

– владением знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов (ПК-1);

– способностью осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения (ПК-2);

– владением знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров (ПК-3);

– способностью консультировать заказчиков по вопросам экспертизы, оценки безопасности, качества и конкурентоспособности товаров, правил упаковывания, маркирования, хранения, перевозки и реализации товаров (ПК-9);

– способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы (ПК- 10);

– способностью обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования (ПК-11);

– способностью проводить самостоятельные научные исследования для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности (ПК-12);

– способностью систематизировать и обобщать результаты исследований и представлять их в виде научных публикаций (ПК-13).

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: сущность товароведной экспертизы продовольственных товаров, ее виды, организацию и технику проведения; документы, которые используются во время проведения экспертизы, оформление ее результатов;

уметь: организовать и провести товароведную экспертизу; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые исследуются во время экспертизы; осуществлять отбор проб и образцов для экспертных исследований товара, оформлять заявку и наряд на проведение экспертизы, акт отбора образцов, акт экспертизы

владеть: навыками проведения специальных экспертиз пищевых продуктов, идентификации и прогнозирования свойств товаров.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Порядок проведения фитосанитарной и экологической экспертизы товаров

Тема 1. Фитосанитарно-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров. Основные понятия, цель и задание фитосанитарной экспертизы. Структура органов из карантина растений. Объекты и субъекты. Классификация фитосанитарного контроля и экспертизы. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров

Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения. Цель, предмет, объекты и субъекты экологической экспертизы. Формы и виды экологической экспертизы. Основные источники антропогенного загрязнения окружающей среды

Смысловой модуль 2. Порядок проведения санитарной эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров

Тема 1. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, определение, цель, задание. Характеристика объектов и субъектов санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.

Тема 2. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов. Цель, задание, субъекты и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и задание органов государственных ветеринарно-санитарных служб. Виды ветеринарно-санитарной экспертизы, ее особенности.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарные требования к реализации меда. Требования относительно ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инфекционных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инвазийных заболеваниях.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «А». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «Б». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях, которые не включены к Спискам «А» и «Б».

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях. Причины и характер отравления сельскохозяйственных животных. Забой животных при острых отравлениях и ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при радиационных поражениях.

Тема 7. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Ветеринарные требования относительно реализации молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарные требования относительно импорта в Украину молока и молочных продуктов.

Тема 8. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц. Яйца как источник пищевых заболеваний людей. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках. Использование яиц при инфекционных заболеваниях птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза утиных и гусиных яиц.

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов. Основные инфекционные болезни рыбы и их санитарная оценка. Рыба как источник инфекционных заболеваний человека и животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы. Санитарная оценка мидий. Ветеринарные требования относительно импорта в Украину пищевой рыбы, морепродуктов и готовых изделий из них.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей, тем	Количество часов									
	Дневная форма					Заочная форма				
	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. Порядок проведения фитосанитарной и экологической экспертизы товаров										
Тема 1. Фитосанитарная-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	25	1	14		10	18	2	1		15
Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	24	1	13		10	18	2	1		15
Итого по смысловому модулю 1	49	2	27	-	20	36	4	2		30
Смысловой модуль 2. Порядок проведения санитарно эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров										
Тема 1. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	10,5	0,5	5		5	14	3	1		10
Тема 2. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	10,5	0,5	5		5	12	1	1	-	10
Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	10,5	0,5	5		5	12	1	1	-	10
Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях	10,5	0,5	5		5	12	1	1	-	10
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	11	1	5		5	12	1	1	-	10
Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях	11	1	5		5	12	1	1	-	10

и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях										
Тема 7. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	11	1	5		5	12	1	1	-	10
Тема 8. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	10	1	5		4	11	0,5	0,5	-	10
Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	10	1	5		4	11	0,5	0,5	-	10
Итого по смысловому модулю 2	95	7	45	-	43	108	10	8		90
ВСЕГО ЧАСОВ	144	9	72	-	63	144	14	10	-	120

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СРС – самостоятельная работа;

6. ИНИР – индивидуальная научно-исследовательская 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	Техника проведения и порядок оформления результатов фитосанитарной экспертизы	6	0,5
2	Экологическая экспертиза: техника проведения и порядок оформления ее результатов	6	0,5
3	Техника проведения и порядок оформления результатов санитарно-гигиенической экспертизы	6	1
4.	Определение степени загрязнения товаров ксенобиотиками химической природы во время санитарно эпидемиологической экспертизы	6	1
5	Организация и порядок работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	6	1
6	Техника проведения и порядок оформления результатов ветеринарно-санитарной экспертизы меда	7	1
7	Техника проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов забоя животных при инвазионных заболеваниях	7	1
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка	7	1

	продуктов забоя животных при незаразных болезнях		
9	Техника проведения ветеринарно-санитарной экспертизы консервированных мясных продуктов	7	1
10	Методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов забоя птицы при инфекционных заболеваниях	7	1
11	Техника проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов забоя животных, птицы, рыбы при отравлениях и при радиационных поражениях	7	1
Всего		72	10

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная форма
1	Фитосанитарная экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров	6	11
2	Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения	6	11
3	Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров	6	11
4	Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов	6	11
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	6	11
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазионных заболеваниях	6	11
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях	6	11
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях	6	11
9	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	6	11
10	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	6	11
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов	3	10
Всего		63	120

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ (не предусмотрены)

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 ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Примерная тематика курсовых работ по учебной дисциплине
«Экспертиза товаров»

1. Санитарно эпидемиологическая экспертиза товаров отечественного производства и пути ее совершенствования.
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 совершенствования методов экспертизы плодоовощных товаров.
11. Разработка предложений относительно совершенствования 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 в ТН ВЭД СНГ.
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, балл
Смысловой модуль 1				Смысловой модуль 2									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	40	60	100
5	5	5	5	2	2	3	3	3	3	4			

T1, T4- темы смыслового модуля №1;
T5...T11- темы смыслового модуля №2

Выполнение курсовой работы

Пояснительная записка, балл	Иллюстративная часть, балл	Защита работы, балл	Сумма в баллах
до 30 баллов	до 45 баллов	до 25 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
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. Товароведение. Экспертиза. Стандартизация: учебник для студентов вузов. Под ред. В.Я. Горфинкеля, В.А. Швандера. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. - С. 239.
2. Чечеткина, Н.М. Экспертиза товаров [Текст] / Н.М. Чечеткина, Т.И. Путилина. – М.: ПРИОР, 2015.
3. Чечеткина, Н.М. Товарная экспертиза [Текст] / Н.М. Чечеткина, Т.И. Путилина, В.В. Горбунова. – Ростов-н/Д: Феникс, 2015.

Дополнительная:

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник. - М. : ИНФРА-М, 2006. - 544с.
2. Елисеев, М. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : допущ. учеб.-метод. об-ние вузов России по образованию ... в качестве учеб. для студентов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - М. : Академия, 2006. - 301, [1] с.
3. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед.. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 477 с.
4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед.. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 528 с.

5. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учеб. пособ. для студ. высш. учеб. завед.. - Новосибирск:Сибирское университетское издательство, 2007. - 285 с.
6. Родина, Т. Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учеб. для студ. вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения). - М. : Академия, 2007. - 400 с.
7. Коснырева, Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. для студ. вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров". - М.:Академия, 2008. - 320 с.
8. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие. - М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. - 304 с.
9. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учеб.-практ. пособие. - М. : Дашков и К, 2009. - 192 с.
10. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : метод. рек. по подгот. и защите выпускной квалификац. работы : учеб. пособие. - М. : Дашков и К, 2009. - 184 с.
11. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров и грибов : лаб. практикум. - М. : Дашков и К, 2009. - 200 с
12. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учеб. для студ. высш. учеб. завед.. - М. : Дашков и К, 2009. - 376 с.

Электронные 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/>>.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 23.05.2018 по 23.05.2019; с 23.05.2019 по 30.06.2019
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000-. – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа
5. Национальная Электронная Библиотека. В режиме свободного доступа
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана. Доступ: с 01.11.2017 до 15.10.2019

7. «Рукопт» [Электронный ресурс]: межотраслевая электрон. б-ка / [ООО «Национальный цифровой ресурс»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Национальный цифровой ресурс», 2011-]. – Режим доступа : <https://rucont.ru> – Загл. с экрана. Доступ: с 21.02.2018-21.03.2018
8. e.Lanbook : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 19.02. 2018 по 27.03. 2018; с 12.11.2018 по 11.12.2018
9. Grebennikon [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [Издат. дом «Гребенников»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издат. дом «Гребенников», 2005-]. – Режим доступа : <https://grebennikon.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 14.06.2018 по 31.12.2018
10. «Перспект»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [База данных научной и художественной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательство "Перспект", 1994-2018]. – Режим доступа : <http://prospekt.org> – Загл. с экрана. Доступ: с 02.10. 2018 по 16.11.2018; с 23.03.2019 по 30.05.2019; с 30.05.2019 до 30.06.2019
11. "Перспект Науки" [Электронный ресурс] / [База данных научной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [СПб.: ООО "Перспект Науки", 2005-2018]. – Режим доступа : <http://www.prospektnauki.ru> – Загл. с экрана. Доступ: с 1.10.2018 по 28.10.2018
12. Znanium.com : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО "Научно-издательский центр Инфра-М"]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО "Научно-издательский центр Инфра-М", 2011-2019]. – Режим доступа : <http://znanium.com> – Загл. с экрана. Доступ: с 01.10.2018 по 28.11. 2018
13. «Консультант студента»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Многопрофильный образовательный ресурс / [Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ», 2000 -]. – Режим доступа : www.studentlibrary.ru – Загл. с экрана. Доступ: с 01.10 2018 по 31.12.2018
14. Электронно-библиотечная система ibooks.ru / [ООО «АЙБУКС», изд-ва «Питер» и «БХВ-Петербург» в сотрудничестве с Ассоциацией региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН)]. – Электрон. текстовые и граф. дан. – [Санкт-Петербург : АЙБУКС, 201?]. – Режим доступа: <https://ibooks.ru> – Загл. с титул. экрана. Доступ: с 28.03.2019 по 31.05.2019; 31.05.2019 по 05.07.2019
15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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;
 - 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)
Медведкова Инна Игоревна	доцент кафедры товароведения	Донецкий государственный университет экономики 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 обработки пленкообразующей композицией»	ГО ВПО «ДонНУЭТ», Донецк, Школа педагогического мастерства 72ч. Учебная программа ШПМ по 4-м направлениям Сертификат о ППМ №0375, 10.10.2019

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.4 Экспертиза товаров

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: сущность товароведной экспертизы продовольственных товаров, ее виды, организацию и технику проведения; документы, которые используются во время проведения экспертизы, оформление ее результатов;

уметь: организовать и провести товароведную экспертизу; определить номенклатуру показателей качества и безопасности, которые исследуются во время экспертизы; осуществлять отбор проб и образцов для экспертных исследований товара, оформлять заявку и наряд на проведение экспертизы, акт отбора образцов, акт экспертизы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать такими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

– владением профессиональной и научной терминологией, способностью аргументировано и ясно излагать основные идеи (ОПК-1);

– способностью к аналитической деятельности, к постановке целей и решению исследовательских задач с применением современных методов и средств (ОПК-2);

– знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать такими профессиональными компетенциями (ПК):

– владением знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка ее проведения и правил оформления результатов (ПК-1);

– способностью осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения (ПК-2);

– владением знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров (ПК-3);

– способностью консультировать заказчиков по вопросам экспертизы, оценки безопасности, качества и конкурентоспособности товаров, правил упаковывания, маркирования, хранения, перевозки и реализации товаров (ПК-9);

– способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы (ПК-10);

– способностью обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования (ПК-11);

– способностью проводить самостоятельные научные исследования для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности (ПК-12);

– способностью систематизировать и обобщать результаты исследований и представлять их в виде научных публикаций (ПК-13).

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Порядок проведения фитосанитарной и экологической экспертизы товаров

Тема 1. Фитосанитарно-экспертиза: основные понятия, цель и задание. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров. Основные понятия, цель и задание фитосанитарной экспертизы. Структура органов из карантина растений. Объекты и субъекты. Классификация фитосанитарного контроля и экспертизы. Порядок проведения фитосанитарного контроля и экспертизы товаров

Тема 2. Экологическая экспертиза товаров: формы и виды, порядок проведения. Цель, предмет, объекты и субъекты экологической экспертизы. Формы и виды экологической экспертизы. Основные источники антропогенного загрязнения окружающей среды

Смысловой модуль 2. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической и ветеринарно-санитарной экспертизы товаров

Тема 1. Санитарно-гигиеническая экспертиза: цель, задание, классификация. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы товаров. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, определение, цель, задание. Характеристика объектов и субъектов санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.

Тема 2. Общие понятия, предмет, цель и задание ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов. Цель, задание, субъекты и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и задание органов государственных ветеринарно-санитарных служб. Виды ветеринарно-санитарной экспертизы, ее особенности.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарные требования к реализации меда. Требования относительно ветеринарно-санитарной экспертизы меда на рынке.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и оценка продуктов забоя животных при инфекционных заболеваниях и инвазийных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инфекционных заболеваниях. Общие особенности и методика проведения ветсанэкспертизы при инвазийных заболеваниях.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка птицы при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «А». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях Списка «Б». Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов забоя птицы при инфекционных болезнях, которые не включены к Спискам «А» и «Б».

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами; радиационных поражениях. Причины и характер отравления сельскохозяйственных животных. Забой животных при острых отравлениях и ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов забоя животных при радиационных поражениях.

Тема 7. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Ветеринарные требования относительно реализации молока. Ветеринарно – санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарные требования относительно импорта в Украину молока и молочных продуктов.

Тема 8. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы яиц. Яйца как источник пищевых заболеваний людей. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках. Использование яиц при инфекционных заболеваниях птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза утиных и гусиных яиц.

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов. Основные инфекционные болезни рыбы и их санитарная оценка. Рыба как источник инфекционных заболеваний человека и животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы. Санитарная оценка мидий. Ветеринарные требования относительно импорта в Украину пищевой рыбы, морепродуктов и готовых изделий из них.

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, лабораторные занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.
(зачет, экзамен)

Разработчик: Медведкова И.И. доцент кафедры товароведения,
канд. техн. наук, доцент

И.о. заведующая кафедрой товароведения:
Малыгина В.Д., д.э.н., профессор

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор _____
(подпись)
« ____ » _____ 20__ г.

**Лист регистрации изменений и дополнений
в рабочей программе учебной дисциплины**

Экспертиза товаров

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
Программа высшего профессионального образования - программа магистратуры
Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров
и коммерческая деятельность
Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела
Курс, форма обучения 1 курс (очная форма обучения), 1 курс (заочная форма обучения)
Учебный год 2020-2021 (для очной формы обучения)
2020-2021 (для заочной формы обучения)

Перечень изменений и дополнений в рабочей программе учебной дисциплины:

Разработчик: Медведкова И.И. доцент кафедры товароведения, кандидат технических наук,
доцент

Изменения и дополнения в рабочей программе утверждены на заседании кафедры товароведения
Протокол от «__» _____ 20__ года № __

И.о. зав. кафедрой товароведения

(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата « ____ » _____ 20__ года

Одобрено учебно-методическим советом Университета
Протокол от «__» _____ 20__ года № __ -

Председатель _____ Л.А. Омелянович
(подпись) (инициалы, фамилия)