

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Васильевич
Должность: и.о. директора технологического института
Дата подписания: 2025 14:21:16
Уникальный идентификатор:
f2f55155d950786e649181206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра управления качеством и товароведения продукции

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора технологического
института
Бакин И.А.
«28» 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.09.01 «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

для подготовки магистров
ФГОС ВО

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из живот-
ного сырья»

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения **очная**
Год начала подготовки **2025**

Москва, 2025

Разработчики:

Янковская В.С., д.т.н., проф.

Дунченко Н.И., д.т.н., проф.

« 25 » августа 2025 года

Рецензент: д.т.н., проф. кафедры технологии хранения
и переработки плодоовощной
и растениеводческой продукции

Нугманов А.Х.-Х.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры управления качеством и товароведения продукции (протокол № 1 от 25 августа 2025 года)

И.о. заведующего кафедрой управления качеством
и товароведения продукции, д.т.н., проф.

Янковская В.С.

« 25 » августа 2025 года

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института
д.т.н., проф. Дунченко Н.И.
(протокол № 2 от 28 августа 2025 года)

И.о. заведующего выпускающей кафедрой
управления качеством
и товароведения продукции, д.т.н., проф.

Янковская В.С.

зав. отдела комплектования ЦНБ

Зам. директора ЦНБ

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ/КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ. 11	
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	14
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	22
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
7.1 Основная литература.....	
7.2. Дополнительная литература	
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	23
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
Виды и формы отработки пропущенных занятий	
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.09.01. «Теоретические основы товароведения и экспертизы» для профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" магистров по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья»»

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний о теоретических основах товароведения и экспертизы, осваивают методологию и принципы товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; получают представления о принципах и методах товароведения; о факторах, обуславливающих формирование потребительских свойств товаров и сохранение гарантированного качества товаров в процессе хранения; о нормативно – правовой базе экспертизы.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в учебный план по направлению подготовки профессиональной переподготовке "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" магистров по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья»»

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 1.2, ПКдпо- 1.3, ПКдпо- 2.1, ПКдпо- 2.2.

Краткое содержание дисциплины: Предмет товароведения. Потребительская стоимость. Понятие о продукции, товаре, товароведении. Предмет, цели и задачи товароведения. Разделы товароведения потребительских товаров. Принципы товароведения. Этапы становления товароведения как науки. Состояние потребительского рынка. Основопологающие характеристики товаров. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Методы товароведения. Классификация методов. Иерархический и фасетный методы классификации товаров, их преимущества и недостатки. Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода. Серийно – порядковый, последовательный, параллельный методы кодирования. Классификаторы: структура, категории. Свойства и показатели ассортимента. Номенклатура свойств и показателей ассортимента. Характеристика широты, полноты, устойчивости ассортимента. Характеристика новизны, структуры ассортимента. Ассортиментный минимум, рациональность, гармоничность ассортимента. Качество товаров. Основные понятия в области качества. Классификация показателей качества. Характеристика и значение показателей качества. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Стадии и этапы технологического цикла товаров. Влияние формирующих факторов на качество товаров. Упаковка товаров, группы и виды, требования, предъявляемые к упаковке товаров. Понятие об условиях, режиме хранения, климатических и санитарно-гигиеническом режимах хранения. Принципы и правила размещения товаров на хранении. Методы хранения товаров. Оценка качества товаров. Классы товаров. Понятие о градации качества товаров. Стандартные, нестандартные товары, брак. Понятие о номенклатуре потребительских свойств, классификация. Характеристика показателей назначения. Характеристика показателей надежности и эргономических показателей. Физические свойства товаров. Классификация общих количественных характеристик товаров. Размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий. Теплофизические свойства товаров. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Классификация объектов товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы. Инициаторы товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы. Количественная экспертиза товаров, прямые и косвенные методы измерений. Правила проведения экспертизы. Приемочная экспертиза по качеству, правила ее проведения. Экспертиза товаров по комплектности, основания для ее проведения, группы комплектующих элементов. Экспертиза качества новых товаров, методы изучения нового товара. Применение идентификационной экспертизы в торговых организациях и таможне. Подвиды идентификационной экспертизы. Документальная экспертиза, анализируемые документы. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза. Фитосанитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Этапы проведения товарной экспертизы. Подготовительный этап оформления заявки на проведение экспертизы. Условия назначения эксперта

при товарной экспертизе, взаимоотношения эксперта и заказчика. Составные части акта экспертизы, сведения, содержащиеся в отдельных частях.

Общая трудоемкость дисциплины: 36 ч / 1 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» усвоение студентами знаний о теоретических основах товароведения и экспертизы, осваивают методологию и принципы товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; получают представления о принципах и методах товароведения; о факторах, обуславливающих формирование потребительских свойств товаров и сохранение гарантированного качества товаров в процессе хранения; о нормативно – правовой базе экспертизы.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» в перечень дисциплин учебного плана модуля профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" магистров по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья». Дисциплина «Управление ассортиментом товаров» реализуется в соответствии с требованиями ОПОП ВО и Учебного плана.

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» преподается в первом семестре.

Данная дисциплина является основополагающей для дисциплин государственной итоговой аттестации по профессиональной переподготовке "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" магистров по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья».

Рабочая программа дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зач.ед. (36 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций ¹ (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:			
				знать	уметь	владеть	
	ПКдпо-1	Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее произ- водства и обращения на рынке					
	ПКдпо- 1.1		Готовит заключения о соот- ветствии качества материалов, сырья, полуфабрикатов и го- товой пищевой продукции; идентифицирует пищевую продукцию на всех этапах ее жизненного цикла; выявляет проблемы в системе контроля безопасности пищевого про- изводства; проводит лабора- торные исследования качества и безопасности сырья, полу- фабрикатов и готовой пище- вой продукции	Теоретические основы, ме- тоды и инструменты обес- печения идентификации ма- териалов, сырья, полуфаб- рикатов и готовой пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продук- ции, принципы и методы экспертизы	идентифицировать пищевую продукцию на всех этапах ее жизненного цикла на базе результатов экспертных и экспериментальных иссле- дований	Методами identifica- ции и контроля качест- вом и безопасности сы- рья, полуфабрикатов и пищевой продукции	
	ПКдпо- 1.2		Способен оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции; определя- ет соответствие их безопасно- сти и качества требованиям локальных нормативных ак- тов; применяет требования технических регламентов и локальных нормативных ак- тов по безопасности, просле- живаемости и качеству пище-	Технологические, рецептур- ные, сырьевые факторы влияния на показатели каче- ства и безопасности готовой продукции на этапах произ- водства и товародвижения	Оценивать влияние техно- логических, рецептурных, сырьевых факторов влияния на показатели качества и безопасности готовой про- дукции в системе прослежи- ваемости	Умением оценивать влияние технологиче- ских, рецептурных, сырьевых факторов влияния на показатели качества и безопасности готовой продукции в сис- теме прослеживаемости	

¹ **Индикаторы компетенций** берутся из Учебного плана по направлению подготовки бакалавра /специалиста/магистра». Каждый индикатор раскрывается через «знать», «уметь», «владеть».

			вой продукции			
	ПКдпо-1.3		Знает нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции регламентам и стандартам	Способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции регламентам и стандартам	Принять способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции регламентам и стандартам	
	ПКдпо-2	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
2	ПКдпо-2.1		Способен к осуществлению контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов; соблюдать требования по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции	Принципы организации контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции	Проводить контроль соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов, включая экспериментальные и экспертные методы контроля	Методами контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции
	ПКдпо-2.2		Способен оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства, выбирать методы контроля качества, средства измерений, осуществлять выборку продукции, оформлять результаты испытаний	Принципы выбора методов контроля качества, средств измерений, формирования выборки продукции, требования к содержанию документации экспертизы	Выбирать методы контроля качества, средства измерений, осуществлять выборку продукции, оформлять результаты испытаний	Принципами выбора методов контроля качества, средств измерений, формирования выборки продукции

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего	в т.ч. по семестрам
		№ 1
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	36	36
1. Контактная работа:	22,25	22,25
Аудиторная работа	22,25	22,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	8	8
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	14	14
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	13,75	13,75
<i>контрольная работа</i>	2	2
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (про- работка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	2,75	2,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	Зачет	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
Раздел №1 «Введение в курс»	2	1	0	-	-	1
Раздел №2 «Методы и принципы товароведения»	9	2	6	-	-	1
Раздел №3 «Качественная и количественная оценка товаров»	7	2	4			1
Раздел №4 «Экспертиза товаров»	8,75	3	4			1,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Подготовка к зачету (контроль)	9	-	-	-	-	9
Итого по дисциплине	36	8	14	0	0,25	13,75

Раздел №1 Введение в курс

Тема 1 Предмет товароведения.

Перечень рассматриваемых вопросов:

1. Понятие о продукции, товаре, товароведении.
2. Предмет, цели и задачи товароведения.
3. Разделы товароведения потребительских товаров.
4. Принципы товароведения.

5. Этапы становления товароведения как науки.
6. Состояние потребительского рынка.
7. основополагающие характеристики товаров.
8. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью.

Раздел №2 Методы и принципы товароведения

Тема 2 Методы в товароведении. Кодирование и классификация товаров .
Свойства и показатели ассортимента.

Перечень рассматриваемых вопросов:

1. Классификация методов.
2. Экспериментальные методы.
3. Иерархический и фасетный методы классификации товаров, их преимущества и недостатки.
3. Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода
4. Серийно – порядковый, последовательный, параллельный методы кодирования.
5. Классификаторы: структура, категории
- 6 Номенклатура свойств и показателей ассортимента.
- 7 Характеристика широты, полноты, устойчивости ассортимента.
- 8 Характеристика новизны, структуры ассортимента.
- 9 Ассортиментный минимум, рациональность, гармоничность ассортимента.

Тема 3 Качество товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров.
Факторы, сохраняющие качество товаров.

Перечень рассматриваемых вопросов:

1. Основные понятия в области качества.
2. Классификация показателей качества.
3. Характеристика и значение показателей качества.
4. Стадии и этапы технологического цикла товаров.
5. Влияние формирующих факторов на качество товаров.
6. Упаковка товаров, группы и виды, требования, предъявляемые к упаковке товаров.
7. Понятие об условиях, режиме хранения, климатических и санитарно-гигиенических режимах хранения.
8. Принципы и правила размещения товаров на хранении.
9. Методы хранения товаров.

Раздел №3 Качественная и количественная оценка товаров

Тема 4 Оценка качества товаров. Классы товаров. Контроль качества и количества товарных партий.

Перечень рассматриваемых вопросов:

- 1 Операции при оценке качества товаров
- 2 Понятие о градации качества товаров. Стандартные, нестандартные товары, брак.
- 3 Классы товаров по пригодности к использованию по назначению и сортам.
4. Требования, предъявляемые к пробе.
5. Последовательность отбора проб.
6. Понятие о точечной, объединенной, исходной пробе.

7. Понятие о приемочном и браковочном числах.

Тема 5 Качество товаров и номенклатура потребительских свойств. Физические свойства товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров
Перечень рассматриваемых вопросов:

1. Понятие о номенклатуре потребительских свойств, классификация.
2. Характеристика показателей назначения.
3. Характеристика показателей надежности и эргономических показателей
4. Классификация общих количественных характеристик товаров
5. Размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий.
6. Теплофизические свойства товаров.
7. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.
8. Понятия о пищевых продуктах продовольственном сырье и пищевых добавках.
9. Пищевая ценность продовольственных товаров.
10. Понятие о генетически модифицированных продуктах

Раздел №4 «Экспертиза товаров»

Тема 6 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Экспертиза товаров по качеству. Идентификационная и документальная экспертиза.

Перечень рассматриваемых вопросов:

1. Классификация объектов товарной экспертизы.
2. Субъекты товарной экспертизы.
3. Инициаторы товарной экспертизы.
4. Классификация товарной экспертизы.
5. Количественная экспертиза товаров, прямые и косвенные методы измерений.
6. Правила проведения экспертизы. Этапы проведения товарной экспертизы. Подготовительный этап оформления заявки на проведение экспертизы.
7. Приемочная экспертиза по качеству, правила ее проведения. Условия назначения эксперта при товарной экспертизе, взаимоотношения эксперта и заказчика. Технические документы заказчика на проведение экспертизы, основание для отказа от проведения экспертизы.
8. Экспертиза товаров по комплектности, основания для ее проведения, группы комплектующих элементов.
9. Экспертиза качества новых товаров, методы изучения нового товара.
10. Применение идентификационной экспертизы в торговых организациях и там же.
11. Подвиды идентификационной экспертизы.
12. Документальная экспертиза, анализируемые документы.

Тема 7 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная экспертиза

1. Цель и задачи санитарно - эпидемиологической экспертизы
2. Субъекты и нормативно - правовая база санитарно - эпидемиологической экспертизы.
3. Классификация санитарно - эпидемиологической экспертизы.

4. Экспертиза продукции.
5. Цель и объекты ветеринарно-санитарной и фитосанитарной экспертизы.
6. Сфера применения ветеринарно-санитарной и фитосанитарной экспертизы, наиболее распространенные и опасные вредные организмы.
7. Нормативно-правовая база ветеринарно-санитарной и фитосанитарной экспертизы. Пути обеспечения карантина растений.
8. Составные части акта экспертизы, сведения, содержащиеся в отдельных частях.
9. Содержание констатирующей части акта экспертизы, согласование с заинтересованными сторонами.
10. Содержание заключения акта экспертизы, документы прилагающиеся к акту экспертизы.
11. Требования, предъявляемые к заключению экспертов.

4.3 Лекции/лабораторные/семинарские занятия/контрольные мероприятия

Таблица 4

Содержание лекций, семинарских занятий и контрольные мероприятия

ПКДпо- 1.1, ПКДпо- 1.2, ПКДпо- 1.3, ПКДпо- 2.1, ПКДпо- 2.2

№ п/п	№ и название раздела	№ и название лекций/лабораторных/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Раздел №1 Введение в курс					4
1.	Тема 1 Предмет товароведения. Основные категории товароведения.	Лекция №1. Введение. Объекты и субъекты товароведения.	ПКДпо- 1.1, ПКДпо- 1.2, ПКДпо- 1.3, ПКДпо- 2.1, ПКДпо- 2.2	Тестирование, устный опрос	1
Раздел №2 Методы и принципы товароведения					8
2.	Тема 2 Методы в товароведении.	Лекция №2. Методы в товароведении. Кодирование и классификация товаров. Ассортимент товаров	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо- 2.1,2.2	Тестирование, устный опрос	1
3.	Кодирование и классификация товаров.	Практическое занятие № 1. Определение штрихового кодирования товаров	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо- 2.1,2.2	Оформление результатов работы. Устный опрос	1
4.	Свойства и показатели ассортимента	Практическое занятие № 2. Установление общих и специфических, комплексных и единичных показателей качества товаров.	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо- 2.1,2.2	Оформление результатов работы	1
5.	Тема 3 Качество товаров.	Лекция № 3 Качество товаров. Несоответствие и де-	ПКДпо- 1.1-1.3, ПКДпо- 2.1,2.2	Тестирование, устный опрос	1

№ п/п	№ и название раздела	№ и название лекций/ лабораторных/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Факторы, обеспечивающие качество товаров.	фекты товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров			
6.	Факторы, сохраняющие качество товаров.	Практическое занятие № 3 Виды дефектов однородных групп товаров	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Оформление результатов работы. Устный опрос	2
7.		Практическое занятие № 4 Правила товарного соседства при реализации продовольственных и непродовольственных товаров	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Оформление результатов работы	1
8.	Раздел 2	Контрольная работа № 1	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Тестирование, устный опрос	1
Раздел №3 Качественная и количественная оценка товаров					6
9.	Тема 4 Оценка качества товаров. Классы товаров.	Лекция № 4. Оценка качества товаров. Классы товаров. Контроль качества и количества товарных партий	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Тестирование, устный опрос	1
10.	Контроль качества и количества товарных партий.	Практическое занятие № 5 Правила отбора проб продовольственных товаров	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Решение ситуационных задач	2
11.	Тема 11 Качество товаров и номенклатура потребительских свойств. Физические свойства товаров	Лекция № 5 Качество товаров и номенклатура потребительских свойств. Физические свойства товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Тестирование, устный опрос	1
	Физические свойства товаров Пищевая ценность продовольственных товаров	Практическое занятие № 13 Расчет показателей пищевой ценности пищевых продуктов	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Оформление результатов работы Устный опрос	1
Раздел №4 «Экспертиза товаров»					7
12.	Тема 6 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Экспертиза товаров по ка-	Лекция № 6 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Экспертиза товаров по качеству. Идентификационная и документальная экспертиза	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Тестирование, устный опрос	2

№ п/п	№ и название раздела	№ и название лекций/ лабораторных/семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	честву. Идентификационная и документальная экспертиза.				
13.		Практическое занятие № 14 Порядок проведения товарной экспертизы и идентификации продовольственных товаров	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Оформление результатов работы	2
14.	Тема 7 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.	Лекция № 7 Санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная и фитосанитарная и товарная экспертиза	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Тестирование, устный опрос	1
15.		Практическое занятие № 18 Изучение правил оформления результатов экспертизы товаров	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2	Оформление результатов работы	2

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
Раздел 1. Введение в курс			
1	Тема 1 Предмет товароведения. Основные категории товароведения.	Характеристика принципа систематизации товаров. Современные задачи, стоящие перед товароведением	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2
Раздел 2 Методы и принципы товароведения			
5	Тема 1 Методы в товароведении. Кодирование и классификация товаров. Свойства и показатели ассортимента	Аналитические методы Практические методы товароведения ТН ВЭД ОКПД-2 ОКП. Ассортиментный минимум, рациональность, гармоничность ассортимента.	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2
	Тема 3 Качество товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, сохраняющие качество товаров.	Уровень качества. Требования нормативных документов к качеству продовольственных и непродовольственных товаров. Товарные потери. Причины возникновения товарных потерь. Методы ухода за товарами. Параметры торгового оборудования, влияющие на качество товаров	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2
Раздел 3 Качественная и количественная оценка товаров			
	Тема 4 Оценка каче-	Дефекты товаров, их классификация. Критиче-	ПКдпо- 1.1-1.3,

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
	ства товаров. Классы товаров. Контроль качества и количества товарных партий.	ские, значительные и малозначительные дефекты. Понятие о среднем образце, пробе, навеске. Идентификация и прослеживаемость товаров	ПКдпо- 2.1,2.2
	Тема 5 Качество товаров и номенклатура потребительских свойств. Физические свойства товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров	Характеристика эстетических, экологических, радиационных и санитарно-гигиенических показателей. Оптические свойства товаров. Акустические свойства товаров. Расчет пищевой ценности пищевых продуктов.	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2
Раздел 4 Экспертиза товаров			
	Тема 6 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Экспертиза товаров по качеству. Идентификационная и документальная экспертиза.	Специалисты и эксперты товарной экспертизы. Требования, предъявляемые к аттестованным и не аттестованным экспертам. Специальные требования к главному эксперту. Права экспертов. Правовая база проведения количественной экспертизы. Понятие о допустимой погрешности. Экспертиза качества по договорам. Условия экспертизы при досмотре товара таможенной или карантинной службами. Комплексная экспертиза, случаи ее применения.	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2
	Тема 7 Санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная и фитосанитарная и товарная экспертиза.	Технологическая и медицинская экспертиза, цели и виды экспертиз. Способы подтверждения фитосанитарной экспертизы. Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы. Задачи Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору России Требования к испытательным лабораториям. Правовой статус заключения эксперта. Типичные ошибки при проведении экспертизы.	ПКдпо- 1.1-1.3, ПКдпо- 2.1,2.2

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Лекция №1 «Введение в курс»	Л	Интерактивная лекция
2.	Лекция №2 «Методы и принципы товароведения»	Л	Интерактивная лекция
3.	Лекция №3 «Качественная и количественная оценка товаров»	Л	Интерактивная лекция

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
4.	Лекция №4 Экспертиза товаров	Л	Интерактивная лекция

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

2) Вопросы (примерные) для подготовки к контрольным мероприятиям (устный опрос):

1. Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы», цель, задачи, структура
2. Принципы товароведения
3. История и направления развития товароведения как науки.
4. Методы товароведения, их классификация.
5. Объекты товароведной деятельности
6. Субъекты товароведной деятельности
7. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами
8. Виды классификации товаров
9. Классификация как метод товароведения
10. Внешнеэкономическая классификация
11. Кодирование товаров
12. Классификаторы, их виды
13. Штриховое кодирование
14. Ассортимент товаров, основные понятия и виды
15. Классификация ассортимента товаров
16. Основные характеристики ассортимента товаров
17. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров
18. Управление ассортиментом товаров
19. Качество товаров: понятие, потребности и требования к качеству товаров
20. Факторы, обеспечивающие качество товаров
21. Номенклатура потребительских свойств: функциональные, надёжности
22. Номенклатура потребительских свойств: эргономические, эстетические, экологические
23. Свойства безопасности
24. Показатели качества товаров
25. Факторы, влияющие на качество и количество товаров.

2) Примерные тестовые задания

1. Сколько цифр в структуре кода для подкатегории ОКПД-2 (длина кода):
 - a. 2
 - b. 5
 - c. 9
 - d. 14
 - e. наука о товаре и товарообмене.

- f. наука и учебная дисциплина о товародвижении, рынке, объектах торговли и стоимости товаров.
 - g. наука и учебная дисциплина об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительную ценность, и факторах обеспечения этих характеристик.
 - h. все выше перечисленное.
2. **Материальный или нематериальный результат деятельности (процесса), предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей, это:**
- a. Товар
 - b. Продукция
 - c. Ожидания потребителя
 - d. Выход процесса
3. **Сложный ассортимент товаров:**
- a. ассортимент товаров, представленный такими видами, которые классифицируются более чем по одному признаку;
 - b. ассортимент товаров, представленный такими видами, которые классифицируются более чем по трем признакам;
 - c. ассортимент товаров, представленный такими видами, которые классифицируются более чем по пяти признакам;
 - d. ассортимент товаров, представленный такими видами, которые классифицируются более чем по десяти признакам.
4. **Обязательным правилом построения иерархической классификации является:**
- a. объекты на каждой ступени классификации группируют по неограниченному количеству классификационных признаков;
 - b. объекты на каждой ступени классификации группируют только по одному классификационному признаку;
 - c. разделение происходит по фасетам;
 - d. Каждая ступень не связана с предыдущей.
5. **Какую из перечисленных задач решает товароведение:**
- a. четкое определение основополагающих характеристик, составляющих потребительную ценность;
 - b. систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования;
 - c. оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
 - d. всё перечисленное.
6. **Принцип, определяемый пригодностью одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого товара, процесса или услуги в целях выполнения одних и тех же требований.**

- a. Взаимозаменяемость
 - b. Совместимость
 - c. Безопасность
 - d. Применение
7. **Товары как объекты товароведной деятельности имеют основополагающие характеристики:**
- a. ценовую, количественную, измерительную, социальную;
 - b. ассортиментную, качественную, количественную и стоимостную;
 - c. практическую, теоретическую, эмпирическую;
 - d. маркетинговую, правовую, практическую, ценовую.
8. **К функциям товара НЕ относится:**
- a. потребительская;
 - b. маркетинговая;
 - c. правовая;
 - d. коммуникативная.
9. **Методы товароведения, основанные на мыслительных действиях и/или операциях в целях познания и/или исследования действительности, это..**
- a. Теоретические;
 - b. Практические;
 - c. Эмпирические
 - d. Маркетинговые.
10. **К эмпирическим методам товароведения НЕ относят:**
- a. Измерительный;
 - b. Органолептический;
 - c. Технологический;
 - d. Регистрационный.
11. **К теоретическим методам относят:**
- a. Анализ;
 - b. Прогнозирование;
 - c. Обобщение;
 - d. Все выше указанное.
12. **Органолептический метод – это:**
- a. метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств;
 - b. метод определения значений показателей качества с помощью осязания;
 - c. метод определения липидов в пищевых продуктах;
 - d. метод определения значений показателей качества с помощью экспертов
13. **По степени удовлетворения потребностей ассортимент подразделяется на виды:**
- a. рациональный и оптимальный;
 - b. реальный и прогнозируемый;

- c. марочный и видовой;
 - d. простой и сложный.
- 14. Ассортимент товаров, вырабатываемый отдельной отраслью промышленности или отдельным промышленным предприятием – это:**
- a. Производственный ассортимент;
 - b. Промышленный ассортимент;
 - c. Торговый ассортимент;
 - d. Отраслевой.
- 15. По характеру потребностей ассортимент классифицируют на:**
- a. реальный и прогнозируемый;
 - b. оптимальный и рациональный;
 - c. марочный и видовой;
 - d. промышленный и торговый.
- 16. Кому принадлежит высказывание «Есть наука со скучным названием — товароведение. Книги по товароведению можно читать как увлекательную повесть о жизневедении»:**
- a. И. Вавилов
 - b. К. Паустовский
 - c. Аристотель
 - d. К. Тимирязев
- 17. Объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей – это:**
- a. Продукция
 - b. Полуфабрикат
 - c. Товар
 - d. Все вышеперечисленное
- 18. Продукция – это:**
- a. материальный или нематериальный результат деятельности (процесса), предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей.
 - b. объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей.
 - c. товары, находящиеся на реализации.
 - d. объект рыночных отношений.
- 19. Второй этап развития товароведения как науки называют:**
- a. Товароведно-формирующий.
 - b. Товароведно-описательный.
 - c. Товароведно-технологический.
 - d. Товароведно-экспертный.
- 20. Чем характеризуется третий этап развития товароведения:**

- a. изучение влияния технологических факторов (свойств сырья, материалов, технологий) на качество товаров.
- b. разработка научных основ формирования, оценки и управления потребительской стоимостью, качеством и ассортиментом товаров.
- c. созданию руководств с описанием свойств и способов использования различных видов товаров.
- d. разработка экспертных методов оценки качества товаров.

21. К задачам товароведения на современном этапе развития общества относятся (два или более ответов):

- a. совершенствование методологии экспертизы товаров.
- b. разработка современных методов оценки уровня качества товаров.
- c. разработка критериев идентификации, методов и средств обнаружения фальсификации товаров;
- d. Товароведная характеристика нового ассортимента товаров, в том числе пищевых добавок.

22. Что из перечисленного, является субъектом рынка: (выберете один, два или более ответов)

- a. Домашнее хозяйство
- b. Частное предпринимательство
- c. Государство
- d. Физическое лицо

23. Общественные отношения, основанные на соблюдении правовых норм, возникающие между государством, изготовителем, продавцом, исполнителем и потребителем в процессе изготовления, реализации, выполнения и эксплуатации товаров, работ и услуг – это

- a. Высококонкурентный рынок;
- b. Национальный рынок;
- c. Потребительский рынок;
- d. Рынок средств производства.

24. Интернет-магазины относятся к:

- a. Магазиновой торговле;
- b. Внерыночной торговле;
- c. Внемагазинной торговле;
- d. Не относятся к торговле.

25. Совокупность приемов (способов) разделения множества объектов на подмножества - это:

- a. Метод классификации
- b. Метод кодирования
- c. Ассортимент товаров

- d. Штриховое кодирование

26. Фасетный метод классификации:

- a. характеризуется последовательным делением заданного множества объектов на подчиненные подмножества;
- b. предусматривает параллельное разделение множества объектов по одному признаку на отдельные, не зависящие друг от друга группы;
- c. предусматривает разделение множества объектов только по одному признаку;
- d. характеризуется разделением заданного множества видов товаров по типу их производства.

27. Обязательным правилом построения иерархической классификации является:

- a. объекты на каждой ступени классификации группируют по неограниченному количеству классификационных признаков;
- b. объекты на каждой ступени классификации группируют только по одному классификационному признаку;
- c. разделение происходит по фасетам;
- d. Каждая ступень не связана с предыдущей.

28. Какой классификатор в настоящее время применяется для классификации продукции по видам экономической деятельности:

- a. ОКП
- b. ТН ВЭД
- c. ОКПД2
- d. ОКС

29. Род потребительских товаров включает в себя (один, два или более ответов):

- a. Продовольственные товары
- b. Непродовольственные товары
- c. Медицинские товары
- d. Промышленные товары

30. Продукты питания растительного происхождения. Продукты питания животного происхождения. Данный уровень классификации относится к:

- a. Вид товара
- b. Класс товара
- c. Род товара
- d. Группа товара

31.Совокупность товаров определенного вида, отличающихся от товаров того же вида собственным названием (именем) и индивидуальными особенностями, обусловленными подбором сырья, материалов, а также конструкцией, технологией:

- a. Наименование товаров
- b. Товарный артикул
- c. Разновидность товаров
- d. Технология производства

32.Ассортимент товаров – это:

- a. Весь объем товаров в торговой точке
- b. Набор товаров, объединенных по какому-либо или совокупности признаков
- c. Перечень товаров, предназначенных для экспортно-импортных операций
- d. Все перечисленное

33.По степени удовлетворенности потребителя ассортимент классифицируют на:

- a. Желаемый и реальный
- b. Рациональный и оптимальный
- c. Заказанный и ожидаемый
- d. Видовой и марочный

34.Метод классификации применяемый в ОКПД-2:

- a. Иерархический
- b. Фасетный
- c. Фасетно-иерархический
- d. Ничего из выше перечисленного

3) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет):

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине:

1. Цель и задачи товароведения
2. Безопасность как принцип товароведения
3. Эффективность как принцип товароведения
4. Совместимость как принцип товароведения
5. Взаимозаменяемость как принцип товароведения
6. Систематизация как принцип товароведения
7. Соответствие как принцип товароведения
8. Объекты и субъекты товароведения
9. Основополагающие характеристики товара
10. Ассортиментная характеристика товара
11. Качественная характеристика товаров
12. Количественная характеристика товаров

13. Классификация методов товароведения
14. Теоретические методы товароведения
15. Эмпирические методы товароведения
16. Практические методы товароведения
17. Кодирование товаров. Структура кода.
18. Кодирование товаров. Правила кодирования.
19. Методы кодирования товаров.
20. Методы классификации
21. Штриховое кодирование
22. Классификация ассортимента по местонахождению
23. Классификация по широте и глубине охвата
24. Классификация по степени удовлетворения потребностей
25. Классификация по характеру потребностей
26. Определение рациональности ассортимента
27. Простые и сложные свойства товаров
28. Классификация показателей качества товаров.
29. Виды потребительских свойств качества товаров
30. Свойства назначения товаров
31. Свойства надежности товаров
32. Эргономические свойства товаров
33. Эстетические свойства товаров
34. Экологические свойства и свойства безопасности товаров
35. Оценка качества товаров
36. Градация качества товаров
37. Классификация дефектов товаров
38. Расчет широты ассортимента
39. Расчет полноты ассортимента
40. Расчет глубины ассортимента
41. Расчет новизны и устойчивости ассортимента
42. Расчет структуры ассортимента
43. Порядок проведения товарной экспертизы
44. Виды экспертизы
45. Идентификационная экспертиза
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза
47. Фитосанитарная экспертиза
48. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза
49. Порядок оформления экспертного заключения
50. Объекты и субъекты товарной экспертизы

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания для текущего и промежуточного контроля

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Удовлетворительно	Удовлетворительную (зачтено) оценку заслуживает студент, освоивший практически все знания, умения, компетенции и теоретиче-

(зачтено)	ский материал (допускается незначительные пробелы в знаниях и умениях, выражающиеся в неточных, но в целом правильных ответах) и выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания
Неудовлетворительно (незачтено)	Неудовлетворительную (незачтено) оценку заслуживает студент, не освоивший существенную часть знаний, умений, компетенций и теоретического материала (выражающиеся в принципиально неправильных ответах студента, указывающие на непонимание или незнание материала), и/или не выполнивший все предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания, и/или выполнивший предусмотренные учебным планом и рабочей программой задания на низком профессиональном уровне и не отвечающие установленным требованиям к оформлению и содержанию работы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/129085#7> (дата обращения: 20.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831> (дата обращения: 20.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. Дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881>. — Загл. с экрана.

7.2 Дополнительная литература

1. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие / составители П. В. Скрипин [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134356> (дата обращения: 20.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Левушкина, С. В. Товарный менеджмент : учебное пособие / С. В. Левушкина. — Ставрополь : СтГАУ, 2014. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61123> (дата обращения: 20.08.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3 Нормативные правовые акты

1. ГОСТ 14192-96. Маркировка грузов [Текст]. – Введ. 1998-01-01. – М.: Страндартинформ, 2011. – 30 с.
2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст] – Введ. 2003-12-29. – М.: Страндартинформ, 2006. – 28 с.
3. ГОСТ 7.1.-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. [Текст] – Введ. 2004-07-01. – М.: Издательство стандартов, 2004. – 137 с.
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей" [Текст].
5. Закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" [Текст].
6. Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 13.07.2015) "О ветеринарии" [Текст].
7. Закон РФ от 19.07.1997 N 109-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами" [Текст].
8. ТР ЕАЭС 040/2016. «О безопасности рыбы и рыбной продукции». [Текст] Принят Решением Совета Евразийской Экономической комиссией от 18 октября 2016 года N 162. – 2016.
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». [Текст] Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 880. – 2011.
10. ТР ТС 022/2011. «Пищевая продукция в части ее маркировки». [Текст] Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года N 881. – 2011.
11. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». [Текст] Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года N 67. – 2013.
12. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». [Текст] Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года N 68. – 2013.
13. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1324-03. [Текст] – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004.—20 с.
14. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов (СанПиН 42-123-4117-86).

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Печенежская И.А., Шепелев А.Ф., Бондаренко В.А. Товароведение и экспертиза рыбных товаров. Практикум - 2010, «Мини-Тайп»-35 с.
2. Печенежская И.А., Шепелев А.Ф., Бондаренко В.А. Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров. Практикум - 2010, «Мини-Тайп»-40 с.
3. Дунченко Н.И. Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства : методические указания / Н. И. Дунченко, Е. С. Волошина, С. В. Купцова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва), Технологический факуль-

тет, Кафедра Управление качеством и товароведение продукции. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2017. - 57 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. www.rosпотреbnadzor.ru (открытый доступ)
 2. www.altrpn.ru (открытый доступ)
 3. www.btk-online.ru (открытый доступ)
 4. www.euro.who.int/foodsafety?language=Russian- (открытый доступ)
 5. www.usfoods.ru (открытый доступ)
 6. www.chinawindow.ru (открытый доступ)
 7. www.fst.vt.edu/extension/foodsafety/haccp.jpg (открытый доступ)
 8. seafood.ucdavis.edu/haccp/training/sitemapnew.jpg (открытый доступ)
 9. www.who.int/foodsafety (открытый доступ)
 10. www.ecohome.ru (открытый доступ)
 11. www.roheline24.ee/ru (открытый доступ)
 12. www.dis.ru (открытый доступ)
 13. www.consultant.ru (открытый доступ)
 14. www.garant.ru (открытый доступ)
 15. www.humbiol.ru (открытый доступ)
 16. www.cnsnb.ru (открытый доступ)
 17. www.standartGost.ru (открытый доступ)
 18. www.znaytovar.ru (открытый доступ)
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 1, ауд. 210: для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	1. Мерные цилиндры на 1,0 л – 2 шт. 2. Стол лабораторный 1 шт. 3. Столы для химреактивов 3 шт. 4. Стол-мойка пристенная 1 шт. 5. Стол-мойка с сушилкой 1 шт. 6. Стеллаж лабораторный 1 шт. 7. Парты 6 шт. 8. Стулья 20 шт 9. Доска меловая 1 шт. 10. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154) 11. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282,

	Инв. №599283) 12. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269)
Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова для самостоятельной работы	Читальный зал

Таблица 9

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Разделы 1-4	Microsoft Word	офисный	Microsoft	2000 и более поздние версии
2		Microsoft Excel	офисный	Microsoft	2000 и более поздние версии
3		Microsoft PowerPoint	офисный	Microsoft	2000 и более поздние версии

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

«Теоретические основы товароведения и экспертизы» является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических и семинарских занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» рекомендуется воспользоваться списком отечественной и зарубежной литературы, интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка семинарских занятий проводится в форме собеседования.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

- лекции (занятия лекционного типа);
- практические занятия, лабораторные работы;
- групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;
самостоятельная работа обучающихся.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший лекционное занятие, обязан самостоятельно изучить материал пропущенной лекции и ответить на вопросы преподавателя по теме пропущенной лекции. Студент, пропустивший практическое занятия (лабораторную работу), обязан самостоятельно подготовиться к выполнению работы, выполнить ее в полном объеме и устно ответить на вопросы преподавателя по пропущенной теме.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на семинарских занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию следует проводить путем тестирования. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и семинарских занятиях.