

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

(подпись) **Василенко В.Н.**
(Ф.И.О.)

«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки

38.04.07 Товароведение

Направленность (профиль)

Маркетинг и экспертиза инновационных товаров

Квалификация выпускника

магистр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) «Экспертиза товаров животного и растительного происхождения» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 08 Финансы и экономика.

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: экспертно-аналитической.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (уровень образования - магистратура).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	ПКв-1 Способен участвовать в организации экспертизы (проверки) качества товаров, работ, услуг и анализировать полученные результаты предусмотренные контрактом, условиям контракта	ИД1 _{ПКв-1} – участвует в организации экспертизы (проверки) качества товаров, работ, услуг

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-1} – участвует в организации экспертизы (проверки) качества товаров, работ, услуг	Знать: правоприменительную практику в сфере закупочной деятельности
	Уметь: производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении (предъявлении) результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта
	Владеть: осуществление проверки соответствия фактов и данных при предоставлении (предъявлении) результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к факультативным дисциплинам образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (уровень образования магистратура).

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего		Семестр 2	
	акад. часов	астр. часов	акад. часов	астр. часов
Общая трудоемкость дисциплины	72	54	72	54
<i>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</i>	30	22,5	30	22,5
Лекции	15	11,25	15	11,25
в том числе в форме практической подготовки	15	11,25	15	11,25
Лабораторные занятия (ЛЗ)	15	11,25	15	11,25
в том числе в форме практической подготовки	15	11,25	15	11,25
Консультации текущие	1	0,75	1	0,75
<i>Виды аттестации (зачет)</i>	1	0,75	1	0,75
<i>Самостоятельная работа:</i>	42	31,5	42	31,5
Проработка материалов по конспекту лекций	4,5	3,375	4,5	3,375
Проработка материалов по учебнику	23,75	17,8125	23,75	17,8125
Подготовка к практическому занятию	3,75	2,8125	3,75	2,8125
Подготовка реферата	10	7,5	10	7,5

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
2 семестр			
1	Методика проведения экспертизы товаров животного и растительного происхождения	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов животного происхождения.	3
		Фальсификация продуктов животного происхождения.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза молока и молочных товаров.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза мяса и мясных товаров.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов.	2

		Идентификация, фальсификация, экспертиза яиц и яичных товаров.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза пищевых жиров животного происхождения.	2
	Консультации текущие		1
	Зачет		1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. Ч	ПР, ак. Ч	СРО, ак. Ч
2 семестр				
1	Методика проведения экспертизы товаров животного и растительного происхождения	15	15	42
	Консультации, текущие	2		
	Экзамен	1		

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
2 семестр			
1	Методика проведения экспертизы товаров животного и растительного происхождения	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов животного происхождения.	3
		Фальсификация продуктов животного происхождения.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза молока и молочных товаров.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза мяса и мясных товаров.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза яиц и яичных товаров.	2
		Идентификация, фальсификация, экспертиза пищевых жиров животного происхождения.	2

5.2.2 Практические занятия (семинары) - не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость, ак. ч
2 семестр			
1	Методика проведения экспертизы товаров животного и растительно-	Идентификация, фальсификация, экспертиза молока и молочных товаров.	3*
		Идентификация, фальсификация, экспертиза мяса и мясных товаров.	3*

	го происхождения	Идентификация, фальсификация, экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов.	3*
		Идентификация, фальсификация, экспертиза яиц и яичных товаров.	3*
		Идентификация, фальсификация, экспертиза пищевых жиров животного происхождения.	3*

* в форме практической подготовки

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
2 семестр			
1	Методика проведения экспертизы непродовольственных товаров	Проработка материалов по конспекту лекций	20
		Проработка материалов по учебнику	20
		Подготовка к лабораторным занятиям	20
		Подготовка к реферату	22

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Асфонджярова, И. В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров : учебное пособие / И. В. Асфонджярова, К. В. Илларионова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112326>

2. Еремеева, Н. В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары) : учебное пособие / Н. В. Еремеева, Т. Ю. Дуборасова. — Москва : Дашков и К, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-394-03231-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119236>

6.2 Дополнительная литература

1. Горносталь, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле : учебное пособие / А. А. Горносталь. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2017. — 176 с. — ISBN 978-5-4383-0072-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112409>

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Экспертиза товаров животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические рекомендации для самостоятельной работы студентов / Апалихина О.А./ ВГУИТ, Кафедра торгового дела и товароведения. – Воронеж, 2021.

Порядок изучения курса:

- Объем трудоемкости дисциплины – 2 зачетных единиц (72 ч)
- Виды учебной работы и последовательность их выполнения:

- аудиторная: лекции, практические занятия – посещение в соответствии с учебным расписанием;
- самостоятельная работа: изучение теоретического материала для сдачи тестовых заданий, выполнение практических работ, оформление и сдача реферата – выполнение в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости;
- *График контроля текущей успеваемости обучающихся – рейтинговая оценка;*
- *Состав изученного материала для каждой рубежной точки контроля - тестирование, практические работы, реферат;*
- *Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля): рекомендуемая литература, методические разработки, перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;*
- *Заполнение рейтинговой системы текущего контроля процесса обучения дисциплины (модуля) – контролируется на сайте www.vsuet.ru;*
- *Допуск к сдаче экзамена – при выполнении графика контроля текущей успеваемости;*
- *Прохождение промежуточной аттестации –зачет (тестирование, решение задач).*

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека ресурсного центра ВГУИТ АИБС «МегаПро» <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web>, неограниченный доступ.
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>, неограниченный доступ. Пакеты: Химия - изд-во Лань, Ветеринария и сельское хозяйство – изд-во «Лань», Технологии пищевых производств - изд-во «Лань».
3. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>, неограниченный доступ. Пакеты: Химия - изд-во ИГХТУ, Технологии пищевых производств - изд-во «ГИОРД», изд-во «Троицкий мост», изд-во НИУ ИТМО, 3 электронных издания.
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>, неограниченный доступ. Сетевая электронная библиотека технических вузов.
5. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <https://biblioclub.ru/>, для 7000 пользователей, Базовая коллекция
6. БД Polpred.com Обзор СМИ, ООО «ПОЛПРЕД Справочники» <http://www.polpred.com>, неограниченный доступ
7. ООО Научная электронная библиотека, <http://elibrary.ru/> неограниченный доступ

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Электронная библиотека НБ ВГУИТ <http://biblos.vsuet.ru>

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова. – Воронеж : ВГУИТ, 2021. – [ЭИ].
(<http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100813>.)

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; «Консультант плюс»);
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet.

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Office 2007	Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com
AdobeReaderXI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volumedistribution.htm

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения лекций, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий предусмотрены учебно-наглядные пособия, презентации, обеспечивающие тематические иллюстрации. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Перечень материально-технического обеспечения дисциплины представлен в образовательной программе.

В учебном процессе используется:

Лекционная аудитория № 430	Комплект мебели для учебного процесса, переносное мультимедийное оборудование (проектор Benq, экран, ноутбук Lenovo), наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации	Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com
----------------------------	--	--

Аудитория для самостоятельной работы студентов

Аудитория для самостоятельной работы № 427а	Комплект мебели для учебного процесса: Комплект мебели для учебного процесса Компьютеры Inwin, Benq, Inwin, со свободным доступом в сеть Интернет. Принтеры Samsung ML-1641, Xerox Phaser 3010, HP LaserJet 1010. Наборы учебно-наглядных пособий; обеспечивающие тематические иллюстрации	Microsoft Office 2007 Russian Adobe Reader XI, (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdfreader/volume-distribution.html Программный продукт «IBM LOTUS DOMINO» IBM LOTUS DOMINO ENTERPRISE CLIENT ACCESS LICENSE Лицензионный договор №1164/LNot 31.08.2011 г.
---	---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Читальные залы библиотеки.	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart, Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com . Microsoft Windows XP, Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com . Adobe Reader XI, (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdfreader/volume-distribution.html
----------------------------	--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

8.1 **Оценочные материалы** (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав рабочей программы дисциплины.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по нию 38.04.07 Товароведение

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(наименование дисциплины)

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	ПКв-1 Способен участвовать в организации экспертизы (проверки) качества товаров, работ, услуг и анализировать полученные результаты предусмотренные контрактом, условиям контракта	ИД1ПКв-1 – участвует в организации экспертизы (проверки) качества товаров, работ, услуг

В результате изучения дисциплины, обучающийся должен:

Знать: правоприменительную практику в сфере закупочной деятельности

Уметь: производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении (предъявлении) результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта

Владеть: осуществление проверки соответствия фактов и данных при предоставлении (предъявлении) результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта

Содержание темы дисциплины:

1 Идентификационная и товарная экспертиза продуктов животного происхождения.

2 Фальсификация продуктов животного происхождения.

3 Идентификация, фальсификация, экспертиза молока и молочных товаров.

4 Идентификация, фальсификация, экспертиза мяса и мясных товаров.

5 Идентификация, фальсификация, экспертиза рыбы, рыбных и морепродуктов.

6 Идентификация, фальсификация, экспертиза яиц и яичных товаров.

7 Идентификация, фальсификация, экспертиза пищевых жиров животного происхождения.

ПРИЛОЖЕНИЕ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Экспертиза товаров животного и растительного происхождения

Организационно-методические данные дисциплины
для очно- заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **2** зачетных единицы,

Виды учебной работы	Всего		Семестр 2	
	акад. часов	астр. часов	акад. часов	астр. часов
Общая трудоемкость дисциплины	72	54	72	54
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	30	22,5	30	22,5
Лекции	15	11,25	15	11,25
в том числе в форме практической подготовки	15	11,25	15	11,25
Лабораторные занятия (ЛЗ)	15	11,25	15	11,25
в том числе в форме практической подготовки	15	11,25	15	11,25
Консультации текущие	1	0,75	1	0,75
<i>Виды аттестации (зачет)</i>	1	0,75	1	0,75
Самостоятельная работа:	42	31,5	42	31,5
Проработка материалов по конспекту лекций	4,5	3,375	4,5	3,375
Проработка материалов по учебнику	23,75	17,8125	23,75	17,8125
Подготовка к практическому занятию	3,75	2,8125	3,75	2,8125
Подготовка реферата	10	7,5	10	7,5