Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:07:40
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«_15_» _03_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.25 ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа
направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
(код, наименование)

Образовательная программа
высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код, наименование)

Профиль Товароведение продовольственных товаров коммерческая деятельность
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс очная форма обучения, 4 курс
очно-заочная форма обучения, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Основы разработки продуктов функционального назначения» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профилю: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик*: *Попова Н.А., доцент, канд. техн., наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Протокол от «17» февраля 2026 года № 14

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «17» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8
Председатель_____ Л. В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Попова Н.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
38.00.00 Экономика и управление
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений
(базовая, вариативная)</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
38.03.07 Товароведение
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>4 - й</td><td>5 - й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td>7 - й</td><td>9 - й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4,25 час
самостоятельной работы обучающегося – 0,8 часа</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32</td><td>16 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32 час</td><td>32 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>13 час</td><td>29 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 68/13
для заочной формы обучения – 48/29

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: определении роли экспертизы продовольственных товаров функционального назначения, приобретении студентами теоретических знаний и практических навыков для определения сущности, основ и особенностей проведения экспертиз продовольственных товаров функционального назначения.

Задачи дисциплины: определять необходимость проведения экспертизы продовольственных товаров функционального назначения, изучить сущность и особенности проведения разного вида экспертиз продовольственных товаров функционального назначения; изучить особенности системы защиты продовольственных товаров гарантированного географического происхождения в разных странах мира; определить возможности использования систем технического регулирования (стандартизации, метрологии, сертификации, оценки соответствия) с целью идентификации и экспертизы продовольственных товаров функционального назначения; исследовать направления международного сотрудничества по разработке системы выявления фальсифицированной продукции и предотвращения ее распространения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.25 «Основы разработки продуктов функционального назначения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Обеспечивающие дисциплины: «Химия», «Физика», «Товароведение (пищевые продукты)», «Методология и методы научных исследований», «Экспертиза товаров».

Обеспечиваемые дисциплины: полученные знания необходимы для изучения научно-исследовательской работы, производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по управлению качеством), производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по экспертной деятельности), производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная преддипломная практика).

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-4. Обладает способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ПК-4}$. Знает основы проведения научных исследований ИДК-2$_{ПК-4}$. Планирует и проводит эксперимент, обрабатывает и оценивает его результаты

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы и методы товароведения, методы контроля качества товаров, особенности технологической обработки продуктов для групп населения, нуждающихся в функциональном и специализированном питании; химический состав, полезность и потребительские достоинства пищевых продуктов, физические свойства продовольственных товаров, условия хранения пищевых продуктов, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; инновации в технологиях производства пищевых продуктов функционального и специального назначения;

уметь: применять современные методы исследования с применением информационных технологий; выполнять анализ, систематизацию научно-технической информации, документации по проблемам и научным вопросам сферы питания, технологий и товароведения пищевых продуктов; применять современные методы исследования с применением информационных технологий;

владеть: навыками проведения экспертизы продовольственных товаров функционального назначения, идентификации и прогнозирования их свойств.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. **Питание и здоровье. Значение и состав пищевых продуктов.**
Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.
Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека.

Смысловой модуль 2. **Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов растительного происхождения**
Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров
Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров
Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров
Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров

Смысловой модуль 3 **Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов животного происхождения**
Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров
Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров
Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров
Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров
Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания
Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1												
Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.	11	6		5			8	2		4	2	
Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека	13	6		5	2		8	2		4	2	

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Итого по смысловому модулю 1:	**24**	**12**		**10**	**2**		**16**	**4**		**8**	**4**	
Смысловой модуль 2												
Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров	5	2		3			5	1		2	2	
Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров	7	2		3	2		5	1		2	2	
Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров	4	2		2			6	1		3	2	
Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров	6	2		2	2		7	2		3	2	
Итого по смысловому модулю 2:	**22**	**8**		**10**	**4**		**23**	**5**		**10**	**8**	
Смысловой модуль 3.												
Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров	4	2		2			5			2	3	
Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров	6	2		2	2		5			2	3	
Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров	4	2		2			6	2		2	2	
Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров	6	2		2	2		5	1		2	2	
Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных	7	2		2	3		10	2		4	4	

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
и функциональных продуктов для детского питания												
Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	4	2		2			7	2		2	3	
Итого по смысловому модулю 3:	**31**	**12**		**12**	**7**		**38**	**7**		**14**	**17**	
Всего по смысловым модулям:	**77**	**32**		**32**	**13**		**77**	**16**		**32**	**29**	
Катт	**1,6**					**1,6**	**1,6**					**1,6**
СРэк												
ИК												
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**27**					**27**
Всего часов	**108**	**32**		**32**	**13**	**31**	**108**	**14**		**28**	**29**	**31**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.	5	4
2	Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека	5	4
3	Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров	3	2
4	Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров	3	2
5	Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров	2	3

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
6	Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров	2	3
7	Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров	2	1
8	Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров	2	1
9	Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров	2	2
10	Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров	2	2
11	Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания	2	2
12	Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	2	2
Всего:		**32**	**28**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.		2
2	Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека	2	2
3	Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров		2
4	Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров	2	2
5	Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров		2
6	Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров	2	2
7	Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров		3
8	Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров	2	3
9	Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров		2
10	Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров	2	2
11	Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания		2
12	Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста		3

Всего:	**13**	**29**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль – лабораторная работа, собеседование (темы №1-12) – текущий модульный контроль 1-3	 2 5	 24 16
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - лабораторная работа - текущий модульный контроль	 3 19	 21 19
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Приоритетные направления развития цельномолочной отрасли
2. Функциональные пищевые продукты. Ингрединеты, придающие функциональные свойства продуктам
3. Продукты с пробиотическими, пребиотическими, синбиотическими свойствами.
4. Общая характеристика продуктов. Особенности технологии
5. Бифидосодержащие продукты. Особенности технологии.
6. Преимущества использования бакконцентратов и культур прямого внесения.
7. Молочные продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами.
8. Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Особенности технологии
9. Продукты с улучшенными потребительскими свойствами.
10. Виды, общая характеристика продуктов. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта
11. Кисломолочные продукты. Факторы, влияющие на качество. Пути увеличения сроков годности
12. .Функциональные продукты на основе мясного сырья.
13. Использование дикорастущих растений при приготовлении
14. функциональных продуктов питания.
15. Пищевая ценность пищевых продуктов питания.
16. Биологическая ценность пищевых продуктов.
17. Физиологическая ценность продуктов питания.
18. Стандартизуемые показатели качества продукции.
19. Энергетическая ценность продукта.

20. Оценка качества продуктов питания.
21. Принципы функционального питания.
22. Роль биологически активных добавок в питании человека.
23. Классификация и токсикологическая оценка ФПП.
24. Понятие пищевой ценности продуктов питания, их биологическая эффективность.
25. Усвояемость пищевых продуктов.
26. Источники пищи. Формы пищи. Основные представления теории сбалансированного, адекватного, функционального питания. Пути их оптимизации
27. Совершенствование методики проектирования биологической ценности пищевых продуктов.
28. Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы
29. Понятие о лечебно-профилактических продуктах питания.
30. Специализированное питание. Оборудование и технология для получения функциональных продуктов питания.
31. Применение инструментальных методов в определении качества пищевых систем.
32. Геродиетическое питание. Питание для детей. Питание для спортсменов.
33. Питание и здоровье человека Оборудование и технология для получения функциональных продуктов питания.
34. Проблемы создания качественно новых продуктов питания с заданными свойствами.
35. Расчет пищевой ценности продуктов питания.
36. Потребность человека в энергии, его энергетические затраты. Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу												**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль № 2**					**Смысловой модуль № 3**			**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	40	60	100
2	2	2	7	2	2	2	2	7	2	2	8			

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды деятельности	**По государственной шкале**
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Асфондьярова И.В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асфондьярова И.В., Илларионова К.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2019.— 150 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/80505.html.— ЭБС «IPRbooks»
2. Рябкова Д.С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 200 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/80293.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература:

1. Мезенцева Г.В. Контроль качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мезенцева Г.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 144 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/88427.html.— ЭБС «IPRbooks»
2. Крайнова О.С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Крайнова О.С.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 130 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/76926.html.— ЭБС «IPRbooks»
3. Минько Э.В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Минько Э.В., Минько А.Э.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2017.— 221 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70616.html.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методическое обеспечение

1. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Щетилина И.П.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 112 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86287.html.— ЭБС «IPRbooks»
2. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие/ Афанасенко О.Я.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 132 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67765.html.— ЭБС «IPRbooks»
3. Минько Э.В. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Минько Э.В., Минько А.Э.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 373 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70618.html.— ЭБС «IPRbooks»

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система

«Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.

6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.

9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. - ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrarv.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине «Основы научных исследований».

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения лекций	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
2.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения практических занятий и зачета	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
3.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки,	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*

	внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)		наименование присвоенной квалификации	
Попова Наталья Александровна	По основному месту работы	Должность-доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215	1. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк 2. Удостоверение о прохождении стажировки № 98-15/45 от 05 марта 2025г (72 часа) Программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства Протокол от «28» января 2025года № 12 3.Диплом о профессиональной переподготовке № 0006916, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» по программе «Менеджмент в образовании» 324 часа Протокол от «22» сентября 2025года № 3

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.25 ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: основы и методы товароведения, методы контроля качества товаров, особенности технологической обработки продуктов для групп населения, нуждающихся в функциональном и специализированном питании; химический состав, полезность и потребительские достоинства пищевых продуктов, физические свойства продовольственных товаров, условия хранения пищевых продуктов, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; инновации в технологиях производства пищевых продуктов функционального и специального назначения;

уметь: применять современные методы исследования с применением информационных технологий; выполнять анализ, систематизацию научно-технической информации, документации по проблемам и научным вопросам сферы питания, технологий и товароведения пищевых продуктов; применять современные методы исследования с применением информационных технологий;

владеть: навыками проведения экспертизы продовольственных товаров функционального назначения, идентификации и прогнозирования их свойств.

обладать компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-4. Обладает способностью проводить научные исследования в области профессиональной деятельности	ИДК-1$_{ПК-4}$. Знает основы проведения научных исследований ИДК-2$_{ПК-4}$. Планирует и проводит эксперимент, обрабатывает и оценивает его результаты

Смысловые модули и темы дисциплины:
Смысловой модуль 1. **Питание и здоровье. Значение и состав пищевых продуктов.**
Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.
Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека.
Смысловой модуль 2. **Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов растительного происхождения**
Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров
Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров
Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров
Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров
Смысловой модуль 3. **Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов животного происхождения**
Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров

Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров
Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров
Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров
Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания
Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста

Форма промежуточной аттестации: _____экзамен_____.
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Попова Н.А.., доцент кафедры товароведения
продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
к.т.н., доцент



Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

