Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:07:39
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 НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И КРЕАТИВНОЙ ИНДУСТРИИ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ И ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки: 38.00.00 Экономика и управление

Образовательная программа высшего образования: – программа бакалавриата

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Факультет: Маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения: очная форма обучения 2 курс
очно-заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Материаловедение и основы технологий производства товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение профилю Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик*: *Нагорная Н.П., доцент, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии

Протокол от 18.02.2026г. № 24

Зав. кафедрой товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии

_____ Н.А. Ольмезова

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов

Дата «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель_____ Л.В. Крылова

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

ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, 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 – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 38.0000 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.03.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество

часов – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="12">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32час.</td><td>16час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32час.</td><td>16час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>49час.</td><td>81 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*: (контрольная работа)</td></tr>
<tr><td>_____</td><td>_____ часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 64/49
для очно-заочной формы обучения –32/81

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:
приобретение обучающимися необходимых теоретических знаний и практических навыков по материаловедению и основам технологии производства товаров народного потребления.

Задачи дисциплины:
приобретение знаний по основам строения, состава и свойств материалов; овладение умением идентифицировать различные материалы; получение представлений о классификации, видах, марках, названиях и принципах условного обозначения материалов; приобретение практических навыков по анализу эффективности применения взаимозаменяемых материалов.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП БОУВО

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП БОУВО

Дисциплина Б1.В.07 «Материаловедение и основы технологии производства товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО «ДонНУЭТ».

Основывается на знании химии, физики и математики. Данная дисциплина обеспечивает знаниями такие дисциплины как «Товароведение сырья, материалов и средств производства», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение непродовольственных товаров», «Инструментальные методы исследования качества товаров». Обеспечивает необходимый комплекс знаний для прохождения технологической практики.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), 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 компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1. Способен анализировать закономерности и тенденции товарного рынка, формирование потребностей и спроса населения на товары	ИДК-1$_{ПК-1}$ Знает общие и специфические закономерности формирования потребностей и спроса
ПК-2. Обладает профессиональными знаниями и применяет системный подход к организации и проведению экспертизы товаров, идентификации, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит идентификацию товаров, квалиметрические исследования качества товаров и устанавливает их соответствие нормативной документации.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- закономерности формирования функциональных свойств материалов;
- методы оценки и контроля качества материалов, которые используются в производстве товаров;
- закономерности влияний состава и структуры материалов на их свойства;
- закономерности влияний свойств материалов на потребительские свойства товаров;
- методы управления технологическими процессами;
- основные принципы технологии изготовления и переработки материалов в товары.

уметь:

- характеризовать отдельные виды сырья и материалов, используемые в производстве товаров;
- определять основные характеристики материалов и способы их изготовления;
- определять показатели качества и признаки недоброкачественности сырья и материалов;
- определять наиболее перспективные материалы для расширения и обновления ассортимента товаров;

владеть:

- способностью прогнозировать тенденции развития материалов с учетом экономических, экологических факторов и динамики рынка;
- способностью оценивать особенности технологии производства товаров с точки зрения формирования качества и ассортимента товаров;
- методикой проведения испытаний материалов на приборах.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. **Предмет, содержание и закономерности формирования структуры и *свойств материалов.***

Тема 1. Предмет и содержание дисциплины, введение в материаловедение.
Тема 2. Состав, структура, строение и свойства продовольственных и непродовольственных товаров.
Тема 3. Строение твердых кристаллических материалов.
Тема 4. Основные понятия технологии производства товаров и структура технологических процессов.

Смысловой модуль 2. **Конструкционные металлические и неметаллические материалы, используемые в производстве товаров.**
Тема 5. Основные понятия и определения конструкционных материалов и пищевых продуктов.
Тема 6. Черные металлы и сплавы на их основе.
Тема 7. Цветные металлы и их сплавы.
Тема 8. Материалы с особенными магнитными свойствами и материалы с собственными тепловыми свойствами.
Тема 9. Неметаллические конструкционные материалы и наноматериалы.

Смысловой модуль 3. **Основы технологии производства товаров.**
Тема 10. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции и технологические свойства пищевых продуктов.
Тема 11. Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов; первичная и тепловая обработка плодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
Тема 12. Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке; технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.
Тема 13. Технология изготовления изделий из металлических конструкционных материалов.
Тема 14. Технология обработки и сборки металлических товаров и коррозия металлов.
Тема 15. Технология изготовления изделий из неметаллических материалов.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Материаловедение и основы технологий производства товаров												
Смысловой модуль 1. Предмет, содержание и закономерности формирования структуры и свойств материалов.												
Тема 1. Предмет и содержание дисциплины, введение в материаловедение.	7	2		2		3	7	1		1		5
Тема 2. Состав, структура, строение и свойства продовольственных и непродовольственных товаров.	7	2		2		3	7	1		1		5

Тема 3. Строение твердых кристаллических материалов.	7	2		2		3	8	1		1		5
Тема 4. Основные понятия технологии производства товаров и структура технологических процессов.	7	2		2		3	6	1		1		5
Итого по смысловому модулю 1	**28**	**8**		**8**		**12**	**28**	**4**		**4**		**20**
Смысловой модуль 2. Конструкционные металлические и неметаллические материалы, используемые в производстве товаров.												
Тема 5. Основные понятия и определения конструкционных материалов и пищевых продуктов.	7	2		2		3	7	1		1		5
Тема 6. Черные металлы и сплавы на их основе.	7	2		2		3	7	1		1		5
Тема 7. Цветные металлы и их сплавы.	7	2		2		3	7	1		1		5
Тема 8. Материалы с особенными магнитными свойствами и материалы с собственными тепловыми свойствами.	5	1		1		3	7	1		1		5
Тема 9. Неметаллические конструкционные материалы и наноматериалы.	5	1		1		3	8	1		1		6
Итого по смысловому модулю 2	**31**	**8**		**8**		**15**	**36**	**5**		**5**		**26**
Смысловой модуль 3. Основы технологии производства товаров.												
Тема 10. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции и технологические свойства пищевых продуктов.	8	4		2		4	8	1		1		6
Тема 11. Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов; первичная и тепловая обработка плодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	9	4		4		4	8	1		1		6
Тема 12. Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке;	5	2		2		4	8	1		1		6

технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.												
Тема 13. Технология изготовления изделий из металлических конструкционных материалов.	7	2		4		4	8	1		1		6
Тема 14. Технология обработки и сборки металлических товаров и коррозия металлов.	5	2		2		3	8	1		1		6
Тема 15. Технология изготовления изделий из неметаллических материалов.	5	2		2		3	9	2		2		5
Итого по смысловому модулю 3	**54**	**16**		**16**		**22**	**49**	**7**		**7**		**35**
Всего по смысловым модулям		**32**		**32**		**49**	**77**	**16**		**16**		**81**
Катт	**1,6**				**1,6**		**1,6**				**1,6**	
Контроль	**27**				**27**	**27**	**27**				**27**	
ИК					**-**		**-**				**-**	
КЭ	**2**				**2**	**2**	**2**				**2**	
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
Всего часов	**144**	**32**		**32**			**144**	**16**		**16**		

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1			
2			
….			
Всего:			

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Предмет и содержание дисциплины, введение в материаловедение.	2	1
2	Состав, структура, строение и свойства продовольственных и непродовольственных товаров.	2	1
3	Строение твердых кристаллических материалов.	2	1
4	Основные понятия технологии производства товаров	2	1

	и структура технологических процессов.		
5	Основные понятия и определения конструкционных материалов и пищевых продуктов.	2	1
6	Черные металлы и сплавы на их основе.	2	1
7	Цветные металлы и их сплавы.	2	1
8	Материалы с особенными магнитными свойствами и материалы с собственными тепловыми свойствами.	1	1
9	Неметаллические конструкционные материалы и наноматериалы.	1	1
10	Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции и технологические свойства пищевых продуктов.	2	1
11	Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов; первичная и тепловая обработка плодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	4	1
12	Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке; технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.	2	1
13	Технология изготовления изделий из металлических конструкционных материалов.	4	1
14	Технология обработки и сборки металлических товаров и коррозия металлов.	2	1
15	Технология изготовления изделий из неметаллических материалов.	2	2
Всего:		32	16

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Предмет и содержание дисциплины, введение в материаловедение.		5
2	Состав, структура, строение и свойства продовольственных и непродовольственных товаров.	3	5
3	Строение твердых кристаллических материалов.	3	5
4	Основные понятия технологии производства товаров и структура технологических процессов.	3	5
5	Основные понятия и определения конструкционных материалов и пищевых продуктов.	3	5
6	Черные металлы и сплавы на их основе.	3	5
7	Цветные металлы и их сплавы.	3	5
8	Материалы с особенными магнитными свойствами и материалы с собственными тепловыми свойствами.	3	5
9	Неметаллические конструкционные материалы и наноматериалы.	3	6
10	Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции и технологические	4	6

	свойства пищевых продуктов.		
11	Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов; первичная и тепловая обработка плодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	4	6
12	Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке; технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.	4	6
13	Технология изготовления изделий из металлических конструкционных материалов.	4	6
14	Технология обработки и сборки металлических товаров и коррозия металлов.	3	6
15	Технология изготовления изделий из неметаллических материалов.	3	5
Всего:		**49**	**81**

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

Рабочая программа адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформленные в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются с устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформлены в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в 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.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (Темы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15) - реферат (Темы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10) - тестирование (Темы 1 - 4, 5 - 9, 10 - 15)	 1 1 1 1 1	 15 10 5 5 5
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - дискуссия, собеседование (Темы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15) - реферат (Темы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10) - тестирование (Темы 1 - 4, 5 - 9, 10 - 15)	 1 1 1 1 1	 15 10 5 5 5
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Экзамен
Очная форма обучения

Максимальное количествобаллов 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**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т 8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Тl4	Т15	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2			

Очно-Заочная форма обучения

Максимальное количествобаллов 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**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т 8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Тl4	Т15	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2			

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Материаловедение. Методы анализа структуры и свойств металлов и сплавов : учебное пособие / Т. А. Орелкина, Е. С. Лопатина, Г. А. Меркулова [и др.] ; под редакцией Т. А. Орелкиной. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 214 с. — ISBN 978-5-7638-3936-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84234.html (дата обращения: 13.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Материаловедение: учеб. для студ. сред. спец.учеб. заведений.- Дрозд, М. И. Основы материаловедения : учебное пособие / М. И. Дрозд. — Минск : Вышэйшая школа, 2011. — 431 с. — ISBN 978-985-06-1871-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/20107.html (дата обращения: 13.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная литература:

1. Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие для высшего профессионального образования / С.Я. Корячкина, О.М. Пригарина. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. – 377 с.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012.— 52 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/57848.html
2. Адаскин, А.М. Материаловедение и технология металлических, неметаллических и композиционных материалов: Учебник / А.М. Адаскин, А.Н. Красновский. - М.: Форум, 2018. - 592 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40869.html
3. Груздев, В.С. Материаловедение: учебник / В.С. Груздев. - М.: Academia, 2019. - 432 с.. — ISBN 978-5-238-01241-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/81814.html
4. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 256 с.— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/55454.html

Учебно-методические издания:

1. Материаловедение и основы технологий производства товаров Задания для лабораторных работ и методические рекомендации по их выполнению: для студентов направление подготовки 38.03.07 (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) / М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Под ред. Нагорная Н.П., Кибзун В.Н. - Донецк : ГО ВПО ДонНУЭТ, 2019. - 98 с.
2. Материаловедение [Текст]: тесты для текущего контроля знаний студентов очной и заочной форм обучения укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление», направление подготовки 38.03.07 «Товароведение», профили «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»/ Нагорная Н.П.; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. Нац. Ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров– Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2019. – 30с.
3. Материаловедение и основы технологии производства товаров опорный конспект лекций: для студентов направление подготовки 38.03.07 (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) / М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Под ред. Нагорная Н.П. - Донецк : ГО ВПО ДонНУЭТ, 2020. - 50 с.
4. Материаловедение и основы технологий производства товаров : методические рекомендации для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольных работ для обучающихся направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) очной и очно-заочной формы обучения / Н.П. Нагорная; Министерство образования и науки Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, кафедра товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии. – Донецк : ДОННУЭТ, 2025. – 33 с. – Текст : электронный.

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://elibrary.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

1. Учебная аудитория № 4233 для проведения лекций: 64 посадочных места, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;

2. Учебная аудитория № 4240 для проведения лекций: 50 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;

3. Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров № 4314 для проведения лабораторных занятий: 20 посадочных мест, учебная мебель, доска, лабораторные столы, вытяжной шкаф, pH-метр, аппарат встряхивания жидкости, аппарат Сокслета 250МЛ, ареометр, водяная баня, баня для колб без э/п (огневая), магнитная мешалка, муфельная печь, печь молибденовая, сушильный шкаф, эксикатор б/крана, электроплита, блескомер, весы электронные, интерферометр, дистиллятор, колбонагреватель, люминоскоп, осцилограф, стерилизатор воздушный, фотоколориметр, центрифуга, прибор Росс-Майлса, рефрактометр УРЛ-1, осветитель ОЛД-41;

4. Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров № 4409 для проведения лабораторных занятий: 30 посадочных мест, учебная мебель, доска, лабораторные столы, экран (переносной), весы MWP-300 N, нитратомер, весы электронные, электроплита 2-х конфорочная, весы ВТ 200;

5. Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров № 4416 для проведения лабораторных занятий: 30 посадочных мест, учебная мебель, доска, лабораторные столы, вытяжной шкаф, экран (переносной), весы MW2-300, весы ВТ 200;

6. Учебная аудитория № 4318 для проведения консультаций и экзаменов: 76 посадочных мест, учебная мебель, доска;

7. Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе: Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC;

Microsoft Office 2019 Professional;

Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.);

Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005;

Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия);

360 Total Security (бесплатная версия);

АБИС «UniLib» (2026 г.).

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 4233 для проведения лекций: 64 посадочных места, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;

2. Учебная аудитория № 4240 для проведения лекций: 50 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;

3. Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров № 4314 для проведения лабораторных занятий: 20 посадочных мест, учебная мебель, доска, лабораторные столы, вытяжной шкаф, pH-метр, аппарат встряхивания жидкости, аппарат Сокслета 250МЛ, ареометр, водяная баня, баня для колб без э/п (огневая), магнитная мешалка, муфельная печь, печь молибденовая, сушильный шкаф, эксикатор б/крана, электроплита, блескомер, весы электронные, интерферометр, дистиллятор, колбонагреватель, люминоскоп, осцилограф, стерилизатор воздушный, фотоколориметр, центрифуга, прибор Росс-Майлса, рефрактометр УРЛ-1, осветитель ОЛД-41;

4. Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров № 4409 для проведения лабораторных занятий: 30 посадочных мест, учебная мебель, доска, лабораторные столы, экран (переносной), весы MWP-300 N, нитратомер, весы электронные, электроплита 2-х

конфорочная, весы ВТ 200;

5. Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров № 4416 для проведения лабораторных занятий: 30 посадочных мест, учебная мебель, доска, лабораторные столы, вытяжной шкаф, экран (переносной), весы MW2-300, весы ВТ 200;

6. Учебная аудитория № 4318 для проведения консультаций и экзаменов: 76 посадочных мест, учебная мебель, доска;

7. Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе: Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC;

Microsoft Office 2019 Professional;

Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.);

Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005;

Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия);

360 Total Security (бесплатная версия);

АБИС «UniLib» (2026 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании1
Нагорная Нина Павловна	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры товароведения, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, экономист – маркетолог диплом кандидата наук ДК № 030212	1. Сертификат о повышении квалификации №2022/0593 24 сентября 2022г. по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого педагогическое и методическое сопровождение», 24 часов, ФГБЦУВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов на Дону. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400030954 по программе повышения квалификации «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Экономика и управление» в объёме 36 часов, с 23 мая по 26 мая 2023г. ФГБОУВО «Донской

				государственный технический университет» Регистрационный номер 1-17490 г. Ростов-на-Дону. 3. Справка о прохождении стажировки №98-1/294, 05.12.2024, 72 часа, Развитие инструментально-технологической базы для практико-ориентированной подготовки специалистов. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 4. Удостоверение о ПК №612400045021, 24.10.2024, 24 часа. Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области информационных технологий. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 5. Удостоверение о ПК №800400005491, 25.11.2024, 36 часов., Современные информационные технологии в образовательной среде, ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк. 6. Удостоверение о повышении квалификации №722025022709, 07.12.2025 18ч. Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.07 МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ И ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Трудоемкость дисциплины: 4 з.е.
Планируемые результаты обучения по дисциплине:
знать:
- закономерности формирования функциональных свойств материалов;
- методы оценки и контроля качества материалов, которые используются в производстве товаров;
- закономерности влияний состава и структуры материалов на их свойства;
- закономерности влияний свойств материалов на потребительские свойства товаров;
- методы управления технологическими процессами;
- основные принципы технологии изготовления и переработки материалов в товары.

уметь:
- характеризовать отдельные виды сырья и материалов, используемые в производстве товаров;
- определять основные характеристики материалов и способы их изготовления;
- определять показатели качества и признаки недоброкачественности сырья и материалов;
- определять наиболее перспективные материалы для расширения и обновления ассортимента товаров;

владеть:
- способностью прогнозировать тенденции развития материалов с учетом экономических, экологических факторов и динамики рынка;
- способностью оценивать особенности технологии производства товаров с точки зрения формирования качества и ассортимента товаров;
- методикой проведения испытаний материалов на приборах.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1. Способен анализировать закономерности и тенденции товарного рынка, формирование потребностей и спроса населения на товары	ИДК-1ПК-1 Знает общие и специфические закономерности формирования потребностей и спроса
ПК-2. Обладает профессиональными знаниями и применяет системный подход к организации и проведению экспертизы товаров, идентификации, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	ИДК-1ПК-2 Проводит идентификацию товаров, квалиметрические исследования качества товаров и устанавливает их соответствие нормативной документации.

Смысловой модуль 1. Предмет, содержание и закономерности формирования структуры и свойств материалов.
Тема 1. Предмет и содержание дисциплины, введение в материаловедение.
Тема 2. Состав, структура, строение и свойства продовольственных и непродовольственных товаров.
Тема 3. Строение твердых кристаллических материалов.
Тема 4. Основные понятия технологии производства товаров и структура технологических процессов.
Смысловой модуль 2. Конструкционные металлические и неметаллические материалы, используемые в производстве товаров.
Тема 5. Основные понятия и определения конструкционных материалов и пищевых продуктов.
Тема 6. Черные металлы и сплавы на их основе.
Тема 7. Цветные металлы и их сплавы.
Тема 8. Материалы с особенными магнитными свойствами и материалы с собственными тепловыми свойствами.
Тема 9. Неметаллические конструкционные материалы и наноматериалы.
Смысловой модуль 3. Основы технологии производства товаров.
Тема 10. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции и технологические свойства пищевых продуктов.
Тема 11. Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов; первичная и тепловая обработка плодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
Тема 12. Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке; технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.
Тема 13. Технология изготовления изделий из металлических конструкционных материалов.
Тема 14. Технология обработки и сборки металлических товаров и коррозия металлов.
Тема 15. Технология изготовления изделий из неметаллических материалов.
Форма промежуточной аттестации: _____экзамен_____.
Разработчик:
Нагорная Н.П. доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, канд. техн. наук, доцент _____

Заведующий кафедрой товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии:
Ольмезова Н.А., д.э.н., профессор _____