Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:11:56
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» 12 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения 2 курс заочная форма обучения, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров функционального назначения» для обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерской программы: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

***Разработчик*: Малыгина В.Д., зав. кафедрой, профессор, д.э.н., профессор**

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)
«17» 02 2026 года

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

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Малыгина В.Д., 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/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.04.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="8">Магистерская программа: 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 – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3 - й</td><td>3 - й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>8 час</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2,1 час
самостоятельной работы обучающегося – 2,5 часа</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>16 час</td><td>10 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>45,8 час</td><td>59,4 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 – 32:45,8
для заочной формы обучения – 18:59,4

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 Б.1.В.ДВ.02.02 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров функционального назначения относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

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 дисциплине у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения::

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-2 пк-1. Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары.

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

Модуль 1

Содержательный 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.
Содержательный модуль 2. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных 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
Содержательный модуль 3 Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных 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[1]	п[2]	Лаб[3]	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.	15	3		3	9		14	1		2	11	
Тема 2. Функциональные	15	3		3	9		15	1		2	12	

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[1]	п[2]	Лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ингредиенты и их роль в питании человека												
Итого по смысловому модулю 1:	30	6		6	18		29	2		4	23	
Смысловой модуль 2												
Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров	6	1		1	4		7	1		1	5	
Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров	7	1		1	5		6	1			5	
Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров	7	1		2	4		8	1		1	6	
Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров	8	2		1	5		7	1			6	
Итого по смысловому модулю 2:	28	5		5	18		28	4		2	22	
Смысловой модуль 3.												
Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров	3	1		1	1		3				3	
Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров	3	1			2		4			1	3	
Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров	4	2		2			4	1			3	
Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных	4	1		1	2		5	1		1	3	

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[1]	п[2]	Лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
рыбных товаров												
Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания	3,8	1			2,8		3,4			1		
Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	2			1	1		1			1	2,4	
Итого по смысловому модулю 3:	19,7	5		5	9,7		18,4	2		4	14,4	
Всего по смысловым модулям:	**77,8**	**16**		**16**	**45,8**		**77,4**	**8**		**10**	**59,4**	
Катт						**0,8**						**1,2**
СРэк												
ИК												
КЭ						**2**						**2**
Каттэк						**0,4**						**0,4**
Контроль						**27**					**59,4**	**27**
Всего часов	**108**	**16**		**16**	**45,8**	**30,2**	**108**	**8**		**10**		**30,6**

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.	3	2

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
2	Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека	3	2
3	Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров	1	1
4	Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров	1	
5	Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров	2	1
6	Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров	1	
7	Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров	1	
8	Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров		1
9	Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров	2	
10	Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров	1	1
11	Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания		1
12	Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	1	1
Всего:		16	10

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

	функциональных мясных товаров		
10	Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров	2	3
11	Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания	2,8	
12	Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	1	2,4
Всего:		45,8	59,4

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 по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1-7) - текущий модульный контроль (опрос)	4 4	28 12
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине по заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1-7) - контрольная работа (опрос)	4 12	28 12
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Примерный перечень вопросов для текущего контроля успеваемости

ТМК 1

1. Продукты функционального назначения.
2. Молочные продукты и напитки функционального назначения.
3. Яичные продукты функционального назначения.
4. Мясные продукты функционального назначения.
5. Рыбные продукты функционального назначения.
6. Плодоовощные продукты функционального назначения.
7. Кондитерские продукты функционального назначения.
8. Хлебобулочные продукты функционального назначения.
9. Продукты специализированного назначения.

ТМК 2

10. Продукты для социальных групп населения: пожилых людей, кормящих матерей, беременных и др.
11. Особенности технологии получения продуктов функционального и специализированного назначения.
12. Нормативные документы производства продуктов функционального и специализированного назначения.
13. Контроль качества продуктов функционального и специализированного назначения.
14. Упаковка и маркировка продуктов функционального и специализированного назначения.
15. Условия хранения и сроки годности продуктов функционального и специализированного назначения.

ТМК 3

16. Продукты детского питания функционального и специализированного назначения.
17. Требования к показателям безопасности сырья продуктов функционального и специализированного назначения.
18. Особенности состава и технологии получения продуктов функционального и специализированного назначения.
19. Продукты для разных возрастных групп детей.
20. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продуктов функционального и специализированного назначения.

Вопросы к контрольной работе

1. Продукты с пробиотическими свойствами;
2. Использование злаковых наполнителей при производстве кисломолочных продуктов;
3. Молочные продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;
4. Молочные продукты, обогащенные пищевыми волокнами;
5. Десертные продукты на основе молочной сыворотки;
6. Ферментированные напитки на основе молочной сыворотки с функциональными свойствами;
7. Десертные продукты на основе пахты;
8. Десертные продукты на основе творога и сметаны;
9. Продукты геродиетического назначения;
10. Новые молочные продукты для детского питания;
11. Пищевые добавки, используемые в молочных продуктах;
12. Использование ультрафильтрации в производстве творога;
13. Использование мембранных технологий в производстве кисломолочных продуктов;
14. Взбитые десерты;
15. Продукты с пребиотическими свойствами;
16. Продукты с использованием натуральных подсластителей;
17. Новые виды упаковки для цельномолочных продуктов;
18. Кисломолочные продукты, стойкие в хранении;
19. Направления совершенствования технологии и ассортимента цельномолочных продуктов;
20. Молокосодержащие продукты функционального назначения;
21. Новые виды бактериальных заквасок для кисломолочных продуктов;
22. Стабилизаторы, их виды и роль в формировании структуры десертных продуктов;
23. Использование растительных жиров в производстве продуктов функционального назначения;
24. Термизированные кисломолочные продукты.

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**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	40	60	100
4	4	8	4	4	8	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»

13. 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 c.— 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 библиотек / 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 университет 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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная аудитория 4233 для проведения лекций и экзамена	Учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
2.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения лабораторных работ	Вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения натуры зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; 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.).

17. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
18. 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.
19. 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.
20. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
21. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / 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.
22. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
23. 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.
24. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
25. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
26. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
27. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
28. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://library,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
29. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://library.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
30. 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.
31. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cyberleninka.ru. — Текст : электронный.
32. 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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
4.	Учебная аудитория 4233 для проведения лекций и экзамена	Учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
5.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения лабораторных работ	Вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения натуры зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200
6.	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, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Малыгина Валентина Дмитриевна	По основному месту работы	Зав. кафедрой, профессор	Доктор экономических наук, 08.00.03 – экономика и управление национальным хозяйством, профессор по кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров, тема диссертации «Методология развития продовольственной безопасности Украины»	1. Удостоверение КПК 4379671929 Регистрационный номер 0222763, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» 15.02.2024 2. Удостоверение КПК 437984944 Регистрационный номер 0400315, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» 12.02.2026 года.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: 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-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-2 пк-1. Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары.

Смысловые модули и темы дисциплины:
Модуль 1
Содержательный 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.
Содержательный модуль 2. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных 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

Содержательный модуль 3 Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных 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:
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

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