Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 23:20:05
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)
« 25 » 03 2026 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

# Б1.В.ДВ.08.01 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

| | |
|---|---|
| Укрупненная группа направлений подготовки | 15.00.00 Машиностроение |
| Образовательная программа высшего образования | программа бакалавриата |
| Направление подготовки | 15.03.02 Технологические машины и оборудование |
| Профиль | Инженерия технических систем пищевой промышленности |
| Институт | пищевых производств |
| Форма обучения, курс | очная форма обучения 4 курс<br>заочная форма обучения 5 курс |

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк**
**2026**

*Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль: Инженерия технических систем пищевой промышленности, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года*

***Разработчик***: Медведкова И.И., профессор кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, 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

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:
Директор института пищевых производств

_____ Д.К. Кулешов
(подпись) (инициалы, фамилия)

«24» 02 2026 года

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

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Медведкова И.И., 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 форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки<br><u>15.00.00 Машиностроение</u><br>(код, название)</td><td colspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1<br>Смысловых модулей – 3<br><br>Общее количество часов – 72</td><td rowspan="3">Направление подготовки<br><u>15.03.02 Технологические машины и оборудование</u></td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br>аудиторных – 1,5<br>самостоятельной работы обучающегося – 2,4</td><td rowspan="3">Профиль:<br><u>Инженерия технических систем пищевой промышленности</u></td><td>8-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>10 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Программа высшего образования<br><u>Программа бакалавриата</u></td><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>- час.</td><td>- час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>43,25 час.</td><td>59,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачёт</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения: 28/43,25;
для заочной формы обучения: 10/59,15

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цели дисциплины:**

- формирование у студентов целостных представлений об ассортименте, потребительских свойствах продовольственных товарах, из различного сырья, различных способов изготовления, отделки; овладение навыками органолептического метода контроля качества.

**Задачи дисциплины:**

- изучение общих понятий о продовольственных товарах;
- приобретение знаний о потребительских свойствах этих товаров, факторах формирования их ассортимента и качества;
- приобретение умений в анализе производственного и торгового ассортимента, контроля и оценки их качества, конкурентоспособности, кодирования и маркировки.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.08.01 «Товароведение пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП.

*Обеспечивающие дисциплины*: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Общая технология пищевых производств».

*Обеспечиваемые дисциплины*: Дисциплина является завершающей на этапе формирования отдельных профессиональных компетенций обучающихся. Навыки, приобретенные студентами в процессе изучения дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» могут быть реализованы в процессе выполнения курсовых проектов и выпускной квалификационной работы научно-исследовательского характера.

*Перед изучением дисциплины* студенты должны

**знать:**

- основные закономерности протекания процессов пищевой промышленности;
- обоснование технологических процессов с позиций физической и коллоидной химии, микробиологии, физики;
- теоретические основы технологии;
- свойства сырья для производства хлебобулочных, макаронных и колбасных продуктов, продуктов эмульсионного типа, кондитерских изделий;
- назначение, принципы действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новых технологий;

**уметь:**

- применять навыки проектирования процессов и аппаратов пищевой промышленности;
- научно обосновывать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции, обеспечивающих высокую эффективность производства и требуемое качество готовой продукции;

**владеть:**

- способностью к систематическому изучению научно-технической информации;
- терминологическим аппаратом современной технологии пищевой промышленности.

## 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 компетенции* | *Код и наименование индикатора достижения компетенции* |
|---|---|

| | |
|---|---|
| ПК-9<br>Способен участвовать в работе над инновационными проектами, с использованием базовых методов исследовательской деятельности | ИДК-1$_{ПК-9}$ Способен осуществлять выполнение экспериментов по заданным методикам и оформление результатов исследований и разработок<br><br>ИДК-2$_{ПК-9}$ Использует базовые методы исследовательской деятельности |

*В результате изучения дисциплины* обучающийся должен:

**знать:**

- свойства сырья для изготовления вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, и их влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции;
- свойства сырья для изготовления мясных, яичных и рыбных товаров и их влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции;
- классификацию товаров, факторы, которые формируют потребительские свойства зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров;
- правила и условия хранения вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, дефекты продукции;
- правила и условия хранения мясных, яичных и рыбных товаров, дефекты продукции;
- правила и условия хранения зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров, дефекты продукции;

**уметь**:

- осуществлять предварительную оценку качества вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией;
- осуществлять предварительную оценку качества мясных, яичных и рыбных товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции;
- осуществлять предварительную оценку качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции;

**владеть:**

- методами определения видов, разновидностей товаров и их назначения;
- навыками идентификации сырья и способа производства.
- базовыми методами исследовательской деятельности

## 5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### МОДУЛЬ 1.

**Смысловой модуль 1.** Основы товароведения вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров.

Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров по происхождению и воздействию на организм человека. Общие требования к условиям и срокам хранения вкусовых товаров.

Тема 2. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания. Биохимические и физико-химические основы консервирования молока. Характеристика свойств сгущенных молочных консервов. Обеспечение свойств сухих молочных консервов. Характеристика продуктов детского питания на молочной основе.

Тема 3. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в пищевых жирах при хранении. Характеристика жирных кислот и других веществ, входящих в состав жиров, их влияние на основные свойства и хранения жиров. Общая классификация жиров. Теория механизма окисления жиров. Гидролиз. Расщепление (омыление) жиров. Прогоркание и осаливание жиров.

**Смысловой модуль 2.** Основы товароведения мясных, яичных и рыбных товаров.

Тема 4. Товароведная характеристика колбасных изделий.
Тема 5. Товароведная характеристика мясных консервов и копченостей.
Тема 6. Товароведная характеристика пищевых яиц.
Тема 7. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров.
Тема 8. Товароведная характеристика консервов и пресервов из гидробионтов.
Тема 9. Товароведная характеристика икры рыб и икорных товаров

**Смысловой модуль 3.** Основы товароведения зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров.

Тема 10. Товароведение зерномучных товаров.
Тема 11. Товароведение плодоовощных товаров.
Тема 12. Товароведение кондитерских товаров.

## 6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

| Названия смысловых модулей и тем | Количество часов | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | очная форма | | | | | | очно-заочная форма | | | | | |
| | всего | в том числе | | | | | всего | в том числе | | | | |
| | | Л[1] | П[2] | лаб[3] | СР[4] | Пр[5] | | л | п | лаб | СР | ПР |
| **Модуль 1** | | | | | | | | | | | | |
| **Смысловой модуль 1.** Основы товароведения вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров по происхождению и воздействию на организм человека. Общие требования к условиям и срокам хранения вкусовых товаров. | 7 | 2 | 2 | | 3 | | 7 | 1 | 1 | | 5 | |
| Тема 2. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания. Биохимические и физико-химические основы консервирования молока. Характеристика свойств сгущенных молочных консервов. Обеспечение свойств сухих молочных консервов. Характеристика продуктов детского питания на молочной | 6 | 1 | 2 | | 3 | | 6 | | 1 | | 5 | |

| Названия смысловых модулей и тем | Количество часов | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | очная форма | | | | | | очно-заочная форма | | | | | |
| | всего | в том числе | | | | | всего | в том числе | | | | |
| | | л[1] | п[2] | лаб[3] | СР[4] | Пр[5] | | л | п | лаб | СР | ПР |
| основе. | | | | | | | | | | | | |
| Тема 3. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в пищевых жирах при хранении. Характеристика жирных кислот и других веществ, входящих в состав жиров, их влияние на основные свойства и хранения жиров. Общая классификация жиров. Теория механизма окисления жиров. Гидролиз. Расщепление (омыление) жиров. Прогоркание и осаливание жиров. | 5 | | 2 | | 3 | | 5 | | | | 5 | |
| Всего по смысловому модулю 1 | **18** | **3** | **6** | | **9** | | **18** | **1** | **2** | | **15** | |
| **Смысловой модуль 2.** Основы товароведения мясных, яичных и рыбных товаров. | | | | | | | | | | | | |
| Тема 4. Товароведная характеристика колбасных изделий. | 6 | 1 | 2 | | 3 | | 6 | | 1 | | 5 | |
| Тема 5. Товароведная характеристика мясных консервов и копченостей. | 6 | 1 | 2 | | 3 | | 7 | 1 | 1 | | 5 | |
| Тема 6. Товароведная характеристика пищевых яиц. | 4 | 1 | | | 3 | | 5 | | | | 5 | |
| Тема 7. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров. | 6 | 1 | 2 | | 3 | | 5 | | | | 5 | |
| Тема 8. Товароведная характеристика консервов и пресервов из гидробионтов. | 3 | | | | 3 | | 5 | | | | 5 | |
| Тема 9. Товароведная характеристика икры рыб и икорных товаров | 3 | | | | 3 | | 4,15 | | | | 4,15 | |
| **Всего по смысловому** | **28** | **4** | **6** | | **18** | | **32,15** | **1** | **2** | | **29,15** | |

| Названия смысловых модулей и тем | Количество часов | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | очная форма | | | | | | очно-заочная форма | | | | | |
| | всего | в том числе | | | | | всего | в том числе | | | | |
| | | л[1] | п[2] | лаб[3] | СР[4] | Пр[5] | | л | п | лаб | СР | ПР |
| **модулю 2** | | | | | | | | | | | | |
| **Смысловой модуль 3.** Основы товароведения зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров | | | | | | | | | | | | |
| Тема 10. Товароведение зерномучных товаров. | 8 | 1 | 2 | | 5 | | 5 | | | | 5 | |
| Тема 11. Товароведение плодоовощных товаров. | 8 | 1 | 2 | | 5 | | 7 | 1 | 1 | | 5 | |
| Тема 12. Товароведение кондитерских товаров | 9,25 | 1 | 2 | | 6,25 | | 7 | 1 | 1 | | 5 | |
| **Всего по смысловому модулю 3** | **25,25** | **3** | **6** | | **16,25** | | **19** | **2** | **2** | | **15** | |
| **Всего часов** | **71,25** | **10** | **18** | | **43,25** | | **69,15** | **4** | **6** | | **59,15** | |
| **Катт** | | | | | | **0,5** | | | | | | **0,6** |
| **СРэк** | | | | | | | | | | | | |
| **ИК** | | | | | | | | | | | | |
| **КЭ** | | | | | | | | | | | | |
| **Каттэк** | | | | | | **0,25** | | | | | | **0,25** |
| **Контроль** | | | | | | | | | | | | **2** |
| **Итого** | **72** | **10** | **18** | | **43,25** | **0,75** | **72** | **4** | **6** | | **59,15** | **2,85** |

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

| № п/п | Название темы | Количество часов | |
|---|---|---|---|
| | | Очная форма | Заочная форма |
| 1 | Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров по происхождению и воздействию на организм человека. Общие требования к условиям и срокам хранения вкусовых товаров. | 2 | 1 |
| 2 | Тема 2. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания. Биохимические и физико-химические основы консервирования молока. Характеристика свойств сгущенных молочных консервов. Обеспечение свойств сухих молочных консервов. Характеристика продуктов детского питания на молочной основе. | 2 | 1 |
| 3 | Тема 3. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в пищевых жирах при хранении. Характеристика жирных кислот и других веществ, входящих в состав жиров, их влияние на основные свойства и хранения жиров. Общая классификация жиров. Теория механизма окисления жиров. Гидролиз. Расщепление (омыление) жиров. Прогоркание и осаливание жиров. | 2 | - |
| 4 | Тема 4. Товароведная характеристика колбасных изделий. | 2 | 1 |
| 5 | Тема 5. Товароведная характеристика мясных консервов и копченостей. | 2 | 1 |
| 6 | Тема 6. Товароведная характеристика пищевых яиц. | - | - |
| 7 | Тема 7. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров. | 2 | - |
| 8 | Тема 8. Товароведная характеристика консервов и пресервов из гидробионтов. | - | - |
| 9 | Тема 9. Товароведная характеристика икры рыб и икорных товаров | - | - |
| 10 | Тема 10. Товароведение зерномучных товаров. | 2 | - |
| 11 | Тема 11. Товароведение плодоовощных товаров. | 2 | 1 |
| 12 | Тема 12. Товароведение кондитерских товаров | 2 | 1 |
| | Всего: | **18** | **6** |

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Не предусмотрено учебным планом

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

| № п/п | Название темы | Количество часов | |
|---|---|---|---|
| | | Очная форма | Заочная форма |
| 1 | Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров по происхождению и воздействию на организм человека. Общие требования к условиям и срокам хранения вкусовых товаров. | 3 | 5 |
| 2 | Тема 2. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания. Биохимические и физико-химические основы консервирования молока. Характеристика свойств сгущенных молочных консервов. Обеспечение свойств сухих молочных консервов. Характеристика продуктов детского питания на молочной основе. | 3 | 5 |
| 3 | Тема 3. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в пищевых жирах при хранении. Характеристика жирных кислот и других веществ, входящих в состав жиров, их влияние на основные свойства и хранения жиров. Общая классификация жиров. Теория механизма окисления жиров. Гидролиз. Расщепление (омыление) жиров. Прогоркание и осаливание жиров. | 3 | 5 |
| 4 | Тема 4. Товароведная характеристика колбасных изделий. | 3 | 5 |
| 5 | Тема 5. Товароведная характеристика мясных консервов и копченостей. | 3 | 5 |
| 6 | Тема 6. Товароведная характеристика пищевых яиц. | 3 | 5 |
| 7 | Тема 7. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров. | 3 | 5 |
| 8 | Тема 8. Товароведная характеристика консервов и пресервов из гидробионтов. | 3 | 5 |
| 9 | Тема 9. Товароведная характеристика икры рыб и икорных товаров | 3 | 4,15 |
| 10 | Тема 10. Товароведение зерномучных товаров. | 5 | 5 |
| 11 | Тема 11. Товароведение плодоовощных товаров. | 5 | 5 |
| 12 | Тема 12. Товароведение кондитерских товаров | 6,25 | 5 |
| | **Всего:** | **43,25** | **59,15** |

## 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

*Оценочные средства детализированы по видам работ в оценочных материалах по дисциплине (утверждены на заседании кафедры).*

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

| Форма контроля | Максимальное количество баллов | |
|---|---|---|
| | за одну работу | всего |
| 1 | 2 | 3 |
| Текущий контроль:<br>- выполнение, оформление и защита заданий практических занятий №1-12;<br>- тестирование (устный опрос)<br>- реферат | 5<br><br>10<br>10 | 60<br><br>20<br>20 |
| 1 | 2 | 3 |
| *При недоборе баллов* студенты могут:<br>- подготовить рефераты (доклады, эссе) по выбранной теме;<br>- тезисы на конференции;<br>- участие в олимпиаде, статьи и др. | 10 | 10 |
| Промежуточная аттестация | зачет с оценкой | 100 |
| **Итого в семестр** | **100** | |

## ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПИСЬМЕННОМУ ОПРОСУ:

**Товароведение пищевых продуктов**

1. Способы консервирования продовольственных товаров.
2. Характеристика отдельных групп плодов и овощей (строение, состав, назначение)
3. Хлеб: сырье, технология, оценка качества, хранение
4. Крепкие алкогольные напитки, пиво, специи и приправы
5. Кисломолочные продукты, молочные консервы. Коровье масло
6. Обоснование современных требований к безопасности мясных продуктов
7. Характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента), выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием (любым по выбору студента)
8. Новейшие технологии изготовления копченых (полукопченых, вяленых, вареных) колбас. Их преимущества и недостатки

Ассортимент соленой рыбы, поступающей на продовольственный рынок г.Донецка

9. Ассортимент маринованых рыбных товаров, поступающих на продовольственный рынок г.Донецка
10. Характеристика сушеных рыбных товаров, реализуемых на рынке г. Донецка
11. Характеристика ассортимента и качества рыбы холодного копчения, поступающей на рынок г. Донецка
12. Характеристика ассортимента и качества рыбы горячего копчения, поступающей на рынок г. Донецка

## ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ К УСТНОМУ ОПРОСУ:

**Товароведение пищевых продуктов**

1.Хлеб: сырье, технология, оценка качества, хранение.

2. Крепкие алкогольные напитки, пиво, специи и приправы.
3. Кисломолочные продукты, молочные консервы. Коровье масло.
4. Обоснование современных требований к безопасности мясных продуктов.
5. Характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента), выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием (любым по выбору студента).
6. Новейшие технологии изготовления копченых (полукопченых, вяленых, вареных) колбас. Их преимущества и недостатки.
7.Ассортимент соленой рыбы, поступающей на продовольственный рынок г.Донецка.

## *А). ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ МОДУЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ*

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов?
а) 3,5 ккал; б) 3,75 ккал; в) 4,1 ккал.
2. Назовите продукты с минимальным содержанием углеводов.
а) Мясо, рыб; б) Молоко; в) Овощи.
3. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде?
а) Клетчатка б) Сахароза в) Крахмал
4. Общие свойства моносахаридов.
а) Гидролиз б) Клейстеризация в) Сладкий вкус
5. Назовите продукты с одинаковым содержанием углеводов.
а) Плоды, овощи б) Рыба, мясо в) Сахар, мед
6. Какие углеводы содержатся в организме человека?
а) Сахароза б) Крахмал в) Гликоген
7. Какие продукты содержат больше углеводов?
а) Картофель б) Творог в) Яблоки
8. Какой из углеводов не усваивается?
а) Мальтоза б) Клетчатка в) Лактоза
9. Выделите простые сахара.
а) Фруктоза б) Трегалоза в) Рафиноза
10. Каким изменениям подвергается сахар при нагревании?
а) Карамелизация б) Кристаллизация в) Гидролиз
11. Какие сахара содержатся в молоке?
а) Лактоза б) Фруктоза в) Сахароза
12. Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?
а) 80—100 г б) 400—500 г в) 20—30 г
13. Какое количество энергии выделяется при окислении в организме 1 г жира?
а) 15,7 кДж б) 37,7 кДж в) 29,3 кДж
14. Назовите растительные жиры.
а) Маргарин б) Говяжий жир в) Хлопковое масло
15. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?
а) Говяжий жир б) Подсолнечное масло в) Бараний жир
16. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?
а) Коровье масло б) Соевое масло в) Говяжий жир
17. Назовите виды икры, получаемые из осетровых рыб.
а) Зернистая, пастеризованная, паюсная, ястычная, откидная
б) Зернистая, паюсная, ястычная
в) Зернистая, пастеризованная, ястычная, пробойная
18. На какие сорта делится зернистая икра лососевых рыб?
а) Высший, 1, 2-й
б) 1 и 2-й
в) Не делится

19. Чем объясняется более быстрая порча икры лососевых рыб?
а) Икра лососевых рыб имеет одну оболочку
б) Белковая масса в икре лососевых рыб самая жидкая
в) В икре лососевых рыб жир находится под оболочкой
20. Почему икра осетровых рыб хранится лучше?
а) В икре осетровых рыб жир сконцентрирован в центре зерна
б) Икра осетровых рыб имеет три оболочки
в) Белковая масса в икре осетровых рыб менее жидкая, чем в икре лососевых

## *Б). ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ МОДУЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ*

1.Что предопределяет принадлежность крупы к определенному товарному сорту?
а) Внешний вид
б)Кулинарные свойства
в)Количество примесей
г)Рентабельность производства этой крупы
2. Как влияет клейковина на формирование потребительных свойств хлеба?
а)Повышает энергетическую ценность
б)Повышает биологическую ценность
в)Обеспечивает формирование структуры
г)Улучшает вкус
3.Какие вещества преобладают в химическом составе меда цветного?
а)Сахароза
б)Глюкоза и фруктоза
в)Витамины
г)Минеральные вещества
4.Что служит первичным сырьем при производстве коньяка?
а) Пшеница
б)Виноград
в)Ячмень
а)Сахар
5. Благодаря чему какао-масло имеет более высокую стойкость при хранении, чем другие жиры?
а)Твердая консистенция при 20°С
б)Полиморфизму
в)Содержанию антиоксидантов
г)Способности уменьшаться в объеме при затвердивании.
6. Что вызывает скисание молока при транспортировании и хранении?
а) Развитие кисломолочной микрофлоры
б) Упаковочные материалы
в)Маслянокислые бактерии
7. Какой животный топленый жир не имеет товарных сортов?
а)Говяжий
б)Бараний
в) Костный
г)Сборный
8. Что используют в качестве эмульгатора при производстве майонеза?
а)Молоко цельное
б) Яичный порошок
в)Вода

г)Растительное масло
9. Как подразделяют тушки птицы по упитанности?
а)I, II категории
б)I, II, III категории
в) I, II, III, IV категории
г) Не подразделяют
10. Какой срок приемки живой рыбы по количеству и качеству?
а)В течение 1 часа
б)В течение 12 часов
в) В течение 6 часов
г) В течение 24 часов

## 12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

*Зачёт*

| **Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу** | | | | | | | | | | | | **Максимальная сумма баллов** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Смысловой модуль №1 (30 бал.) | | | Смысловой модуль №2 (40 бал.) | | | | | | Смысловой модуль №3 (30 бал.) | | | |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | Т7 | Т8 | Т9 | Т10 | Т11 | Т12 | 100 |
| 10 | 10 | 10 | 7 | 7 | 7 | 7 | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 | |

Примечание: Т1, Т2, … , Т12 – темы смысловых модулей.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной 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. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2021. - 930 с.

2. Касторных, М.С Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 5-е изд.(изд: 5) / М.С, Касторных. В.А. Кузьмина и др.. - М.: ИТК Дашков и К, 2021.- 328 с.

3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов / М.А. Николаева. - 2-е изд. перераб. – Москва : Норма – ИНФРА - М, 2022. – 424 с.

4. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2018. - 189 с.

**Дополнительная литература:**

1. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [ Электронный ресурс ] : учебник / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин . — Саратов : Профобразование, 2019 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [ Электронный ресурс ] : учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова . — Москва : КолосС, 2011 . — Локальная компьютерная сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов [ Электронный ресурс ] : учебное пособие для студентов направления подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Э. К. Папуниди ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н. Э. Баумана» . — Казань, 2019 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Тариченко, А. И. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [ Электронный ресурс ] : учебное пособие / А. И. Тариченко, А. В. Козликин, П. В. Скрипин, Р. Б. Жуков, О. В. Гартованная, А. В. Клопова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донской государственный аграрный университет" . — Персиановский : Донской ГАУ, 2019 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [ Электронный ресурс ] : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова . — Москва : Дашков и К, 2016 . — Локальная компьютерная сеть НБ ДонНУЭТ.

6. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 c. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/86287.html

7. Макарова, Н. В. Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания : учебное пособие / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 185 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/90955.html

8. Пятковская, Е. Ю. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения / Е. Ю. Пятковская, А. Б. Антонова. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2012. — 72 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/65317.html

9. Пятковская, Е. Ю. Товароведение и таможенная экспертиза продовольственных товаров животного происхождения / Е. Ю. Пятковская, А. В. Виноградова. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2012. — 75 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — Режим доступа URL: http://www.iprbookshop.ru/65318.html

**Учебно-методические издания:**

1. Товароведение пищевых продуктов [Электронный ресурс]: дистанционный курс / И.И. Медведкова — Электрон. текстовые данные. — Донецк: ГО ВПО «ДОННУЭТ», 2020. — Режим доступа: https://distant.donnuet.education/course/view.php?id=1903 (ежегодное обновление)

2. Кудинова, О. В. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел «Рыба и рыбные продукты» [Электронный ресурс] : метод. рекомендации для выполнения лаборатор. работ для студентов направления подготовки 38.03.07 Товаровед. (Профили: Товаровед. продовольств. товаров и коммерческая деятельность, Товаровед. непродовольств. товаров и коммерч. деятельность

Товароведение и экспертиза в таможенном деле), оч. и заоч. форм обучения / О.В. Кудинова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Каф. товаровед. и экспертизы продовольств. товаров . — Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Гордиенко, А. С. Товароведение. Пищевые продукты растительного происхождения [Электронный ресурс] : метод. рекомедации по определению конкурентоспособности зерномучных товаров, для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиля «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность» / А. С. Гордиенко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. товароведения и экспертизы продовольственных товаров . — Донецк : ДонНУЭТ, 2019 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Бровко, О. Г. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : метод. указания для самостоятельной подготовки и выполнения контрольных работ для студентов заоч формы обучения ф-та ресторанно-гостиничного бизнеса, направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» специализации «Технология в ресторанном хозяйстве» / О. Г. Бровко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Каф. товароведения и экспертизы продовольств. товаров . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Малыгина, В. Д. Товароведение (Пищевые продукты). Раздел "Молоко и молочные продукты" [Электронный ресурс] учеб. пособ. для студ. направления подготовки: 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товаровед. и коммерч. деятельность», «Товаровед. и экспертиза в таможен. деле»), специализации «Товаровед. прод. товаров и коммерч. деятельность, «Товаровед. непрод. товаров и коммерч. деятельность», «Товаровед. и экспертиза в таможен. деле», образовательного уровня «бакалавриат», оч. и заоч. форм обучения : / В. Д. Малыгина, Т. В. Гончарова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского" . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

6. Бровко , О. Г. Товароведение (Пищевые продукты), Товароведение кондитерских товаров [Электронный ресурс] : (профиля «Товароведение и коммерческая деятельность»), специализации «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность» оч. и заоч. форм обучения : метод. рекомендации к выполнению лаборатор. работ для студентов ф-та маркетинга, торговли и таможенного дела, укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление, направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» / О. Г. Бровко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

## 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://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

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

| Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 1. Учебная аудитория №4233 (64 посадочных места) для проведения лекций: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, стенды, структурно-логические схемы.<br>2. Учебные аудитории №4408 (24 посадочных места) , 4409 (30 посадочных мест) , 4416 (30 посадочных мест) для проведения практических занятий: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора, измерительные приборы (ареометры, весы торсионные, весы электронные, вискозиметр, микроскопы, овоскоп, прибор для определения пористости материалов, рефрактометр); лабораторная посуда; химические реактивы; образцы товаров; графопроектор; переносной экран; прибор ИДК; сеялки; электроплита.<br>3. Учебная аудитория №4233 (64 посадочных места) для проведения консультаций и зачёта: учебная мебель, доска, переносная кафедра лектора.<br>4. Читальные залы библиотеки №7301 для проведения самостоятельной работы: 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" (2003 г.) | 1. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, ул. Шевченко, дом 30<br>2. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, ул. Шевченко, дом 301. Учебный корпус № 4,<br>3. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, ул. Шевченко, дом 30<br>4. Донецкая Народная Республика, г. Донецк, пр. Театральный, дом 28 |

## 16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы | Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ) | Должность, учёная степень, учёное звание | Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации | Сведения о дополнительном профессиональном образовании |
|---|---|---|---|---|
| Медведкова Инна Игоревна | По основному месту работы | Должность - профессор; учёная степень – кандидат технических наук; - доктор философии в области технических наук учёное звание – доцент. | Высшее – специалитет; Маркетинг; маркетолог-экономист в области продовольственных товаров | 1.Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712<br>2. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк,<br>Справка о прохождении стажировки №08/780<br>3. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ФГБНУ «Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко», г. Донецк,<br>с 10.02-07.03.2025 г. в объеме – 72 часа<br>Регистрационный № 98-15/43 от 05 марта 2025 г.<br>4. Удостоверение о прохождении стажировки на базе ООО «УЧИ ЛАБ», г. Екатеринбург, по дополнительной профессиональной подготовке «Профессиональное развитие педагога в системе дополнительного образования»<br>с 26.08-09.09.2025 г. в объеме – 72 часа<br>КПК 6600743653<br>Регистрационный № 2743653 от 09 сентября 2025 г.<br>Протокол от 22.09.2025 года №3. |

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.08.01 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль: Инженерия технических систем пищевой промышленности
Трудоемкость дисциплины: 2,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

**знать:**
- свойства сырья для изготовления вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, и их влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции;
- свойства сырья для изготовления мясных, яичных и рыбных товаров и их влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции;
- классификацию товаров, факторы, которые формируют потребительские свойства зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров;
- правила и условия хранения вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, дефекты продукции;
- правила и условия хранения мясных, яичных и рыбных товаров, дефекты продукции;
- правила и условия хранения зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров, дефекты продукции;

**уметь**:
- осуществлять предварительную оценку качества вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией;
- осуществлять предварительную оценку качества мясных, яичных и рыбных товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции;
- осуществлять предварительную оценку качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции;

**владеть:**
- методами определения видов, разновидностей товаров и их назначения;
- навыками идентификации сырья и способа производства.
- базовыми методами исследовательской деятельности

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

| *Код и наименование компетенции* | *Код и наименование индикатора достижения компетенции* |
|---|---|
| ПК-9<br>Способен участвовать в работе над инновационными проектами, с использованием базовых методов исследовательской деятельности | ИДК-1$_{ПК-9}$ Способен осуществлять выполнение экспериментов по заданным методикам и оформление результатов исследований и разработок<br><br>ИДК-2$_{ПК-9}$ Использует базовые методы исследовательской деятельности |

Смысловые модули и темы дисциплины:

**МОДУЛЬ 1.**

**Смысловой модуль 1.** Основы товароведения вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров.

Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров по происхождению и воздействию на организм человека. Общие требования к условиям и срокам хранения вкусовых товаров.

Тема 2. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания. Биохимические и физико-химические основы консервирования молока. Характеристика свойств сгущенных молочных консервов. Обеспечение свойств сухих молочных консервов. Характеристика продуктов детского питания на молочной основе.

Тема 3. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в пищевых жирах при хранении. Характеристика жирных кислот и других веществ, входящих в состав жиров, их влияние на основные свойства и хранения жиров. Общая классификация жиров. Теория механизма окисления жиров. Гидролиз. Расщепление (омыление) жиров. Прогоркание и осаливание жиров.

**Смысловой модуль 2.** Основы товароведения мясных, яичных и рыбных товаров.

Тема 4. Товароведная характеристика колбасных изделий.

Тема 5. Товароведная характеристика мясных консервов и копченостей.

Тема 6. Товароведная характеристика пищевых яиц.

Тема 7. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров.

Тема 8. Товароведная характеристика консервов и пресервов из гидробионтов.

Тема 9. Товароведная характеристика икры рыб и икорных товаров

**Смысловой модуль 3.** Основы товароведения зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров.

Тема 10. Товароведение зерномучных товаров.

Тема 11. Товароведение плодоовощных товаров.

Тема 12. Товароведение кондитерских товаров.

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, практические занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

(зачет, экзамен)

Разработчик:
Медведкова И.И.
канд. техн. наук, доцент

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