

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 12:44:18
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет экономики
и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
учебно-методической работе  Л.В. Крылова
« 16 » 02 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.08 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ЗЕРНА,
МУЧНЫХ И КРУПЯНЫХ ПРОДУКТОВ**

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий
Факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

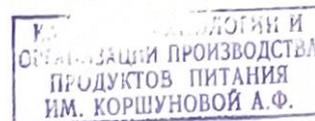
Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов» для обучающихся по направлению подготовки Продукты питания из растительного сырья, профилю Технология мучных и кондитерских изделий, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Кириллова Н.В., ст. преподаватель



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
Протокол от «26» февраля 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

(подпись)

К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанный-гостиничного бизнеса

(подпись)

И.В. Кощавка

Дата «26» февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель
(подпись) Л.В. Крылова

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»	Обязательная часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.08	
	Направление подготовки Продукты питания из растительного сырья		
Модулей – 1	Профиль Технология мучных и кондитерских изделий	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		3-й	4-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		5-й	7-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 1,7	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		36 час.	6 час.
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		34 час.	6 час.
		Самостоятельная работа	
		35,95 час.	92,85 час.
		Индивидуальные задания*:	
		2 ТМК	АПР
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
зачёт	зачёт		

Примечание. Для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/курсовой проект (КР/КП); для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/ курсовой проект (КР/КП).

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 70/35,95

для заочной формы обучения – 12/92,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование представлений, знаний о сырьевой базе и характеристиках сырья для производства мучных и крупяных продуктов, об особенностях технологии соответствующего продукта на всех этапах производства, умений определять показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи учебной дисциплины: изучение теоретических и практических основ товароведения; основ классификации и характеристики ассортимента и его идентифицирующих признаков; факторов, формирующих качество товаров; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах, видов товарных потерь; условий и сроков хранения; приобретение умений оценки соответствия качества продукции, их упаковки и маркировки требованиям нормативной документации.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.08 «Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов» относится к вариативной части ОПОП ВО. Обеспечивающие дисциплины: «Биология», «Аналитическая химия и физико-химические методы», «Органическая химия», «Биохимия», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплина «Товароведение зерна, мучных и крупяных продуктов» служит основой изучения таких дисциплин, как «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания».

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

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

ПК-4 Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян;
	ИДК-2 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
	ИДК-3 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков;
	ИДК-4 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищевого концентрата;
	ИДК-5 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: товароведные термины и определения, потребительские свойства, пищевую ценность, классификацию, ассортимент, основы производства, правила хранения мучных и крупяных продуктов.

уметь: проводить товароведную оценку продовольственного сырья и товаров.

владеть: методами сбора и обработки товароведной информации в профессиональных целях как будущего специалиста.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1.

Смысловый модуль 1. Товароведение зерномучных товаров.

Тема 1. Зерно, как сырье для пищевой промышленности.

Тема 2. Мука и макаронные изделия.

Тема 3. Хлеб и хлебобулочные изделия.

Смысловый модуль 2. Товароведение крупяных товаров.

Тема 4. Классификация и ассортимент основных видов крупы.

Тема 5. Пищевые крупяные концентраты.

Тема 6. Характеристика растительных масел, жиров и жирозаменителей, требования к качеству и безопасности.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	ла б ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	ла б	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1.												
Смысловый модуль 1. Товароведение зерномучных товаров												
Тема 1. Зерно, как сырье для пищевой промышленности.	17	6		6		5	17	1		1		15
Тема 2. Мука и макаронные изделия.	17	6		6		6	17	1		1		15
Тема 3. Хлеб и хлебобулочные изделия	17	6		6		6	17	1		1		15
Итого по смысловому модулю 1	51	18		18		17	51	3		3		45
Смысловый модуль 2.												
Товароведение крупяных товаров												
Тема 1. Классификация и ассортимент основных видов крупы.	17	6		6		6	17	1		1		15
Тема 2. Пищевые крупяные концентраты.	17	6		6		6	18,3	1		1		17
Тема 3. Характеристика растительных масел, жиров и жирозаменителей, требования к качеству и безопасности.	17,2	6		4		6,95	18,4	1		1		15,85
Итого по смысловому модулю 2	51,2	18		16		18,95	53,7	3		3		47,85
Всего часов		36		34		35,8		6		6		92,85

Катт					1,8						0,9	
Каттэк					0,25						0,25	
Контроль											2	
Всего часов	108	36		34	2,05	35,95	108	6		6	3,15	92,85

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрено

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Зерно, как сырье для пищевой промышленности.	5	1
2	Тема 2. Мука и макаронные изделия.	5	1
3	Тема 3. Хлеб и хлебобулочные изделия.	6	1
4	Тема 4. Классификация и ассортимент основных видов крупы.	6	1
5	Тема 5. Пищевые крупяные концентраты.	6	1
6	Тема 6. Характеристика злаковых, просовидных, гречишных и бобовых культур, требования к качеству и безопасности.	4	1
Всего:		34	6

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Зерно, как сырье для пищевой промышленности.	5	15
2	Тема 2. Мука и макаронные изделия.	6	15
3	Тема 3. Хлеб и хлебобулочные изделия.	6	15
4	Тема 4. Классификация и ассортимент основных видов крупы.	6	15
5	Тема 5. Пищевые крупяные концентраты.	6	17,3
6	Тема 6. Характеристика растительных масел, жиров и жирозаменителей, требования к качеству и безопасности.	6,95	15,85
Всего:		35,95	92,85

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С

ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

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

1) для глухих и слабослышащих:

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

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

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

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Тематика контрольных работ:

1. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.
2. Особенности пищевой ценности и химического состава зерна злаковых культур.
3. Зерновая масса как объект хранения и переработки.
4. Технология производства и товароведная характеристика пшеничной и ржаной муки.
5. Значение круп в рационе питания человека.
6. Ассортимент и качество макаронных изделий.
7. Пищевые концентраты, значение в питании, транспортирование, оценка качества, сырьё и производство.
8. Товарная характеристика новых сортов печеного хлеба.
9. Особенности производства и оценки качества ржаного и пшеничного хлеба.

ТМК 1

1. Классификация зерномучных товаров.
2. На какие типы и виды подразделяются макаронные изделия.
3. На какие группы делятся макароны в зависимости от диаметра поперечного сечения.
4. Что является основным сырьем для производства макаронных изделий.
5. Почему макаронные изделия группы А имеют наилучшее качество.
6. Какие существуют способы формования макаронных изделий.
7. В каких случаях макаронные изделия приобретают шероховатую поверхность.
8. Нарушение какой технологической операции приводит к появлению дефектов в макаронных изделиях.
9. Какие изделия относят к макаронным изделиям быстрого приготовления.
10. Чем отличаются технологии производства макаронных изделий быстрого приготовления от традиционных.
11. Что повышает пищевую ценность макаронных изделий.
12. Какую информацию должна иметь маркировка макаронных изделий.
13. В каких условиях должны храниться макаронные изделия.
14. Гарантийные сроки и режимы хранения пищевых концентратов.
15. Назовите сорта пшеничной и ржаной муки.
16. Показатели качества муки и их значение в производстве печеного хлеба.
17. Какие вещества образуют клейковину? Содержание клейковины в пшеничной муке, качество.
18. Назовите пленчатые и голозерные злаки.
19. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному.
20. Дефекты мякиша хлеба.
21. Что такое пористость хлеба.
22. По каким показателям проводят оценку хлебобулочных изделий.
23. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к вспомогательному.
24. Болезни хлеба.
25. Охарактеризуйте понятия натура и стекловидность зерна.

ТМК 2

1. Что понимается под сортом, номером и маркой круп.
2. Пищевая ценность бобовых и злаковых культур
3. Основные различия в составе злаковых и бобовых культур.
4. Дайте определение сорной, зерновой и вредной примесям и перечислите их состав.
5. К какой группе концентратов относят кукурузные палочки?
6. Классификация пищевых концентратов.
7. Особенности химического состава и сроки хранения пищевых концентратов. Положительная и отрицательная роль в питании человека.
8. Назовите семена бобовых культур.
9. Что представляет собой крупа?
10. Какие виды круп подразделяются на сорта?
11. Какие виды круп подразделяется на номера?
12. Какую крупу вырабатывают из пшеницы?
13. По каким показателям оценивают качество крупы?
14. Каковы условия и сроки хранения круп в магазине?

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-6)	7	42
- тестирование (2 модуля)	20	40
- реферат (1)	18	18
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	100
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- реферат (1)	60	60
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	<i>зачёт</i>	100
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы к экзамену

1. Классификация зерновых культур и их краткая характеристика.
2. Характеристика семейства злаковых. Настоящие и просовидные хлеба. Голозерные и пленчатые культуры. Их значение при производстве муки и крупы.
3. Пшеница. Типовой состав. Использование.
4. Рожь. Особенности строения и химического состава. Классификация. Классы.
5. Гречиха. Особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Хранение.
6. Рис. Особенности строения и химического состава. Классификация. Требования к качеству. Использование.
7. Бобовые культуры. Особенности строения и химического состава. Требования к качеству. Использование.
8. Овес. Строение и особенности химического состава. Типовой состав.
9. Ячмень. Особенности строения, химического состава. Использование. Условия хранения.
10. Формирование пищевой ценности зерна при выращивании. Генетически модифицированные культуры.
11. Специальные показатели качества пшеницы: натура, стекловидность, клейковина, число падения.
12. Хранение зерна. Процессы, происходящие при хранении. Способы, условия и сроки хранения.
13. Принципы классификации круп. Ассортимент. Показатели качества и безопасности.
14. Крупа. Характеристика примесей. Определение сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра.
15. Крупы из пшеницы. Особенности производства. Пищевая ценность и потребительские достоинства. Хранение.
16. Крупы из риса. Особенности производства. Пищевая ценность и потребительские

достоинства. Хранение.

17. Пшено шлифованное. Характеристика сырья. Пищевая ценность, потребительские достоинства, способы и условия хранения.

18. Овсяная крупа. Виды и сорта. Особенности производства. Пищевая ценность и потребительские достоинства.

19. Ячменная крупа. Особенности производства. Пищевая ценность и потребительские достоинства, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

20. Гречневая крупа. Пищевая ценность. Особенности производства. Требования к качеству.

21. Крупы быстрого приготовления. Особенности производства. Ассортимент. Потребительские достоинства.

22. Хранение круп. Процессы, происходящие в крупах при хранении. Условия и сроки хранения.

23. Классификация муки. Отличие хлебопекарной пшеничной муки от муки общего назначения. Использование.

24. Пшеничная хлебопекарная мука. Особенности химического состава, сорта.

25. Особенности производства пшеничной муки. Простые и сложные помолы. Сорта. Выход.

26. Ржаная мука. Особенности производства. Химический состав и пищевая ценность. Сорта. Требования к качеству. Сроки хранения.

27. Хранение муки. Процессы, происходящие при хранении. Созревание. Способы и условия хранения, сроки хранения.

28. Классификация хлебобулочных изделий. Пищевая ценность. Сроки хранения и реализации.

29. Классификация и ассортимент пшеничного и ржаного хлеба. Показатели качества и безопасности.

30. Способы и особенности производства пшеничного хлеба. Факторы, формирующие его качество: сырье, процессы производства.

31. Особенности приготовления ржаного хлеба. Факторы, формирующие его качество: сырье, процессы производства.

32. Современные способы приготовления теста. Использование улучшителей в хлебопечении. Качество хлеба на улучшителях.

33. Хлеб функционального назначения. Ассортимент. Значение в питании.

34. Экспертиза качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты хлеба. Правила отбора проб.

35. Способы и условия хранения хлеба. Упаковка хлеба, транспортирование. Сроки реализации и хранения.

36. Хлеб лечебно-диетического назначения. Особенности сырья, производства и химического состава. Классификация, ассортимент.

37. Процессы, происходящие при хранении хлеба. Условия и сроки хранения.

38. Черствение хлеба, его сущность. Способы, замедляющие черствение.

39. Болезни и дефекты печеного хлеба. Причины их возникновения и меры предупреждения.

40. Современный ассортимент макаронных изделий. Факторы, обуславливающие их качество.

41. Классификация макаронных изделий. Пищевая ценность и потребительские достоинства.

42. Формирование качества макаронных изделий в зависимости от используемого сырья и технологии. Дефекты и их причины.

43. Современные способы производства макаронных изделий. Макароны, не требующие варки.

44. Макаронные изделия. Экспертиза качества. Определение потребительских достоинств.

45. Крупяные концентраты. Классификация. Концентраты обеденных блюд. Ассортимент. Особенности производства. Пищевая ценность и потребительские достоинства. Условия и сроки хранения.

46. Сухие завтраки из зернового сырья: классификация, пищевая ценность. Особенности

производства.

47. Продукты детского питания на зерновой основе. Классификация. Ассортимент. Пищевая ценность. Экспертиза. Хранение.

48. Сухари сдобные и простые. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Экспертиза. Дефекты и причины их возникновения.

49. Бараночные изделия. Классификация. Производство, ассортимент, пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты. Условия хранения.

50. Сухарные изделия (сухари, хлебцы, гренки). Сходство и различия. Показатели качества и безопасности. Определение показателя «намокаемость», его роль в оценке качества и потребительских свойств.

51. Клейковина, определение, свойства, значение при хлебопечении.

52. Краткая характеристика озимой, яровой, твердой, мягкой, сильной, средней и слабой пшеницы.

53. Мука, технология производства, виды, типы и товарные сорта, простой и сортовой помолы.

54. Сырьё и ассортимент круп. Оценка качества и пищевая ценность круп. Технология производства.

55. Макароны изделия, технология производства, классификация, оценка качества.

56. Хранение зерномучных товаров. Критическая влажность, определение, зависимость от химического состава зерна.

57. Технология производства печного хлеба. Биохимические и микробиологические процессы, протекающие при брожении теста. Опарный и безопарный способы производства хлеба.

58. Методика оценки качества зерна и других сыпучих материалов. Партия точечная, объединенная, средняя пробы, навеска для анализа.

59. Твердая и мягкая пшеница, ботанические отличия, особенности химического состава и целевого использования.

60. Показатели безопасности зерновых и бобовых культур.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					Максимальная сумма баллов	
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Сумма в баллах
T1 ¹	T2	T3	T4	T5	T6	
16	17	17	16	17	17	
						100

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	Отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	Хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		Хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	Удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		Удовлетворительно – выполнение

		удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	Неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		Неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением учебной дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Асфондьярова, И. В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров : учебное пособие / И. В. Асфондьярова, К. В. Илларионова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80505.html>
2. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза: учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 397 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85722.html>
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары : учебное пособие / Л. А. Галун, Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина [и др.] ; под редакцией Л. А. Галуна. — Минск : Вышэйшая школа, 2009. — 254 с. — ISBN 978-985-06-1568-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20155.html>

Дополнительная литература:

1. Пилипюк, В. Л. Технология хранения зерна и семян : учебное пособие / В. Л. Пилипюк. — Москва : Вузовский учебник, 2010. — 437 с. — ISBN 978-5-9558-0119-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/751.html>
2. Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. Н. Ляпустин, Л. В. Сопин, Ю. Е. Вашукевич [и др.]. — Владивосток : Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2013. — 189 с. — ISBN 978-5-98137-037-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/13500.html>
3. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под редакцией Ж. Ю. Койтовой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02407-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85571.html>

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 2.110. – Электрон. дан. – [Донецк, 2021]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.

3. СЭБ «Лань» : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана.
4. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.
5. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.
7. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
8. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семякин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
9. «Национальная Электронная Библиотека» [Электронный ресурс] / [Информационная система]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2015. – Режим доступа : <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В аудитории в соответствии с утвержденным расписанием.

При проведении лабораторных занятий по дисциплине используется аудитория 3109, с применением мультимедийных средств (проекторы). Лаборатория оснащена следующим оборудованием: рефрактометр, лабораторные весы, сушильный шкаф, титровальная установка, лабораторная посуда.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Кириллова Наталья Владимировна	По основному месту работы	старший преподаватель кафедры	Высшее, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2014 г., «Товароведение и	1. Диплом о профессиональной переподготовке RB 0522207032 от 20.05.2022 по программе «Экономика (Профиль: Маркетинг)», 1044 часа, ГО ВПО "ДонНУЭТ" ЦДПО, Донецк.

			<p>коммерческая деятельность», магистр товароведения и коммерческой деятельности, товаровед-организатор торговли</p>	<p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027762 от 01.10.2022 по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону.</p> <p>3. Диплом о профессиональной переподготовке №932420240357 от 06.10.2023 по программе «Документоведение и архивоведение», 512 часов, ФГБОУ ВО "ДонГУ", Донецк.</p>
--	--	--	--	---