

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:49:31
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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
Л. В. Крылова
(подпись)
« 28 » февраля 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технологии продукции общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:

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

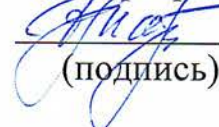
Разработчик: Медведкова И.И., доцент, канд. техн., наук, доцент



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от «19» февраля 2024 года № 11

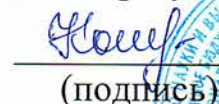
Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


(подпись)

И.В. Коцавка
(инициалы, фамилия)

Дата «22» 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

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

© Медведкова И.И., 2024 год

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, 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»	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей -1	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Год подготовки:	
Смысловых модулей -3		3-й	4-й
		Семестр:	
Общее количество часов -108	5-й	7-й	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 4 самостоятельной работы обучающегося -2,7	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		36 час.	4 час.
		Практические, семинарские занятия	
		-	4 час.
		Лабораторные работы	
		34 час.	- час.
		Самостоятельная работа	
		38 час.	92,15 час.
		Индивидуальные задания:	
		ЗТМК	Контрольная работа
		Форма промежуточной аттестации: (зачет с оценкой, экзамен)	
зачет	зачет		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 70/38

для заочной формы обучения –8/92,15

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: преподавания дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является изучение: ассортимента продовольственных товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации на продовольственные товары.

Задачи: изучить основы товароведения продовольственных товаров. Принципы систематики. Ассортимент, его виды и показатели. Химический состав пищевых продуктов. Основы хранения пищевых продуктов. Зерно и продукты его переработки. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Кондитерские товары. Молоко и молочные товары. Мясо и мясные товары. Рыба и морепродукты. Яйца и яйцапродукты. Пищевые жиры и масла.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.08 «Товароведение продовольственных товаров» относится к вариативной части ОПОП.

Обеспечивающие дисциплины: «Физика», «Биология», «Аналитическая химия и физико-химические методы», «Органическая химия», «Биохимия», «Безопасность жизнедеятельности», «Высшая математика».

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» служит основой изучения таких дисциплин, как «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания».

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 - Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИД-1 ПК-3 Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИД-2 ПК-3 Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИД-3 ОПК-3 Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: товароведные термины и определения, потребительские свойства, пищевую ценность, классификацию, ассортимент, основы производства, правила хранения продовольственных товаров.

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

Смысловой модуль 1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества.

Тема 1. Предмет и задачи товароведения.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.

Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.

Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.

Смысловой модуль 2. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения.

Тема 5. Зерно и продукты его переработки.

Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.

Тема 7. Вкусовые товары.

Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.

Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения.

Тема 9. Молоко и молочные товары.

Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.

Тема 11. Рыба и рыбные товары.

Тема 12. Пищевые жиры.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всег о	в том числе*:					всег о	в том числе*:				
		л ¹	п ₂	лаб ₃	инд ₄	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества												
Тема 1. Предмет и задачи товароведения	9	3		3		3	7					7
Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов	9	3		3		3	8		1			7
Тема 3. Качество и методы определения	9	3		3		3	7					7

качества продовольственных товаров												
Тема 4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	9	3		3		3	8	1				7
Итого за Смысловой модуль 1	36	12		12		12	30	1	1			28
Смысловой модуль 2. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения												
Тема 5. Зерно и продукты его переработки	9	3		3		3	7					7
Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки	9	3		3		3	8		1			7
Тема 7. Вкусовые товары	9	3		3		3	8	1				7
Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	9	3		3		3	7					7
Итого за Смысловой модуль 2	36	12		12		12	30	1	1			28
Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения												
Тема 9. Молоко и молочные товары	8	3		2		3	10		1			9
Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары	9	3		3		3	10	1				9
Тема 11. Рыба и рыбные товары	9	3		3		3	10	1				9
Тема 12. Пищевые жиры	7,95	3		2		2,95	10,15		1			9,15
Итого за Смысловой модуль 3	33,95	12		10		11,95	40,15	2	2			36,15
Всего часов	105,95	36		34		49,8	100,15	4	4			92,15
<i>Катт</i>				1,8								0,6
<i>СРЭК</i>												
<i>КЭ</i>												
<i>КаттЭК</i>				0,25								0,25
<i>Контроль</i>												2
Всего часов	108	36		34	2,05	35,95	108	4	4			92,15

7. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема 1. Предмет и задачи товароведения.	-	
2.	Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.	-	1
3.	Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.	-	
4.	Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.	-	
5.	Тема 5. Зерно и продукты его переработки.	-	
6.	Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.	-	1
7.	Тема 7. Вкусовые товары.	-	
8.	Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.	-	
9.	Тема 9. Молоко и молочные товары.	-	1
10.	Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.	-	
11.	Тема 11. Рыба и рыбные товары.	-	
12.	Тема 12. Пищевые жиры.	-	1
Всего:		-	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
13.	Тема 1. Предмет и задачи товароведения.	3	-
14.	Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.	3	-
15.	Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.	3	-
16.	Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.	3	-
17.	Тема 5. Зерно и продукты его переработки.	3	--
18.	Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.	3	-
19.	Тема 7. Вкусовые товары.	3	-

20.	Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.	3	-
21.	Тема 9. Молоко и молочные товары.	2	-
22.	Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.	3	-
23.	Тема 11. Рыба и рыбные товары.	3	-
24.	Тема 12. Пищевые жиры.	2	-
Всего:		34	-

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Предмет и задачи товароведения.	3	7
2	Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.	3	7
3	Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.	3	7
4	Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.	3	7
5	Тема 5. Зерно и продукты его переработки.	3	7
6	Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.	3	7
7	Тема 7. Вкусовые товары.	3	7
8	Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.	3	7
9	Тема 9. Молоко и молочные товары.	3	9
10	Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.	3	9
11	Тема 11. Рыба и рыбные товары.	3	9
12	Тема 12. Пищевые жиры.	2,95	9,25
Всего:		35,95	88,4

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 зачет 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

Темы контрольных работ для заочной формы обучения:

1. Исследование потребительских свойств и показателей качества определенного пищевого продукта (по выбору преподавателя).

2. Оценка биологической ценности пищевых продуктов (по выбору преподавателя), консервированных пастеризацией и стерилизацией:

- раскрыть сущность пастеризации и стерилизации;
- какими показателями обусловлена биологическая ценность продукта;
- обосновать отличия в биологической ценности пастеризованного и стерилизованного продукта.

3. Оптимальные режимы продолжительного хранения пищевых продуктов (по выбору преподавателя):

- факторы оптимальных режимов хранения продовольственных товаров;
- назвать показатели, которыми руководствуются при определении оптимальных режимов хранения указанных пищевых продуктов;
- дать обоснования принятому решению.

4. Характеристика физико-химических изменений основных компонентов определенного пищевого продукта (по определению преподавателя) под действием температуры.

Вопросы для проведения текущего модульного контроля (ТМК)

ТМК 1

1. Свободная и связанная вода. Влияние воды на стойкость продуктов при хранении.
2. Минеральные вещества. Значение минеральных веществ в жизни человека.
3. Углеводы, их классификация и свойства.

4. Жиры и липиды. Состав и свойства жиров.
5. Белки: классификация, состав и свойства.
6. Ферменты. Химическая природа, классификация и свойства.
7. Витамины, ароматические, красительные вещества, пищевые кислоты. Их роль в окрашивании потребительных свойств продуктов.
8. Способы и режимы хранения пищевых продуктов; процессы, которые происходят при хранении.
9. Способы консервирования пищевых продуктов, их сущность и влияние на питательные свойства продуктов.
10. Классификация крупы. Формирование питательных свойств, новые виды крупы, оценка качества.
11. Технология муки. Классификация, отличительные свойства основных видов, типов, состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
12. Макароны изделия: формирование их качества в процессе производства. Классификация и оценка качества.

ТМК 2

13. Химическая природа крахмала. Влияние строения зерна крахмала на его свойства. Технология крахмала, оценка качества. Характеристика крахмалопродуктов, их применение.
14. Классификация кондитерских товаров. Классификация и технология карамели; факторы. Которые формируют ее питательные свойства. Оценка качества.
15. Способы переработки плодов и овощей, их сущность и влияние на питательные свойства. Классификационное подразделение каждой группы.
16. Классификация виноградных вин. Принципиальная технологическая схема приготовления виноградных вин. Классификация вин, особенность приготовления и состава каждой группы, признаки подразделения вин на категории и типы. Оценка качества вин.

ТМК 3

17. Технология пива, влияние операций на формирование потребительских свойств. Показатели качества.
18. Чай: факторы, которые формируют потребительские свойства, классификация, показатели качества.
19. Кофе: особенность состава, ассортимент. Кофейные напитки.
20. Химический состав молока, ассортимент, показатели качества.
21. Пищевая ценность и классификация сыров. Технология сыров сычужных, кисломолочных и переработанных. Факторы, которые формируют потребительские свойства разных типов. Бальная оценка качества твердых сычужных сыров.
22. Классификация пищевых жиров. Растительные масла: способы получения, технология рафинирования, ассортимент.
23. Маргарин: сырье, технология, пищевая ценность, ассортимент, современные направления в разработке новых видов.
24. Классификация рыб. Анатомическое строение рыбы. Морфологический и химический состав мяса рыбы.
25. Икра рыб: пищевая ценность, особенность приготовления разных видов, показатели качества.
26. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию.
27. Мясные полуфабрикаты: классификация, использование.
28. Классификация и технология колбасных изделий. Факторы, которые

формируют потребительские свойства колбасных изделий.

29. Мясо птицы: морфологический и химический состав. Переработка птицы, классификация птицы.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – дискуссия, собеседование (темы №1-12)	4	48
– текущий модульный контроль 1-2	17	34
– текущий модульный контроль 3	18	18
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – дискуссия, собеседование (темы №1-12)	2 76	24 76
– контрольная работа		
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к зачету с оценкой)

1. Классификация крупы. Формирование питательных свойств, новые виды крупы, оценка качества.
2. Технология муки. Классификация, отличительные свойства основных видов, типов, состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
3. Макароны изделия: формирование их качества в процессе производства. Классификация и оценка качества.
4. Химическая природа крахмала. Влияние строения зерна крахмала на его свойства. Технология крахмала, оценка качества. Характеристика крахмалопродуктов, их применение.
5. Классификация кондитерских товаров. Классификация и технология карамели; факторы. Которые формируют ее питательные свойства. Оценка качества.
6. Способы переработки плодов и овощей, их сущность и влияние на питательные свойства. Классификационное подразделение каждой группы.
7. Классификация виноградных вин. Принципиальная технологическая схема приготовления виноградных вин. Классификация вин, особенность приготовления и состава каждой группы, признаки подразделения вин на категории и типы. Оценка качества вин.
8. Технология пива, влияние операций на формирование потребительских свойств. Показатели качества.
9. Чай: факторы, которые формируют потребительские свойства, классификация, показатели качества.

10. Химический состав молока, ассортимент, показатели качества.
11. 2. Пищевая ценность и классификация сыров. Технология сыров сычужных, кисломолочных и переработанных. Факторы, которые формируют потребительские свойства разных типов. Бальная оценка качества твердых сычужных сыров.
12. 3. Классификация пищевых жиров. Растительные масла: способы получения, технология рафинирования, ассортимент.
13. Маргарин: сырье, технология, пищевая ценность, ассортимент, современные направления в разработке новых видов.
14. Классификация рыб. Анатомическое строение рыбы. Морфологический и химический состав мяса рыбы.
15. Икра рыб: пищевая ценность, особенность приготовления разных видов, показатели качества.
16. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию.
17. Мясные полуфабрикаты: классификация, использование.

13. 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				100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	
4	4	4	21	4	4	4	21	4	4	4	22	

Примечание. T1, T2, ... T12 – 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)	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 дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2014. - 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, 2014.- 328 с.
3. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2016. - 189 с.

Дополнительная:

1. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 200 с.
2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров, 3-е изд. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.. - М : Дашков и К, 2016. -374 с.
3. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие. 4-е изд., испр. и доп. / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с.
4. Григорян, Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: Инфра-М, 2017. - 320 с.
5. Скопичев, В.Г. Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие / В.Г. Скопичев, И.О. Боголюбова. - СПб.: Лань, 2014. - 240 с.
6. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н.С. Никифорова. - М.: Academia, 2019. - 288 с.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. - М.: Academia, 2016. - 232 с.

Электронные ресурсы:

1. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>.
2. Китаевская С.В. Товароведение продовольственных товаров. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Китаевская С.В., Никитина Е.В., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63509.html>
3. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – 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. 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.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «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.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». – Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.
9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная аудитория № 4409 для проведения лекций, лабораторных занятий	Серия научно-популярных фильмов «Биотехнология», «Микроорганизмы вокруг нас», «Грибы», презентация «Нанотехнологии». Каталоги, нормативно-технологическая документация на пищевые продукты и добавки, таблицы пищевой ценности сырья и продуктов питания, схемы процессов пищеварения. 30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов;