Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 14:03:49
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И КРЕАТИВНОЙ ИНДУСТРИИ

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

_____ Л.В. Крылова

«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ И ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки: 38.00.00 Экономика и управление

Образовательная программа высшего образования: – программа бакалавриата

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность

Факультет: Маркетинга и торгового дела

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

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

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

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

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

Протокол от 18.02.2026г. № 24

Зав. кафедрой товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии

_____ Н.А. Ольмезова

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов

Дата «24» февраля 2026 года

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

Председатель_____ Л.В. Крылова

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений Подготовки
38.0000 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.03.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="4">Профиль:
Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность,</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей 3</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество

часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 1</td><td rowspan="2">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32час.</td><td>16час.</td></tr>
<tr><td rowspan="12"></td><td rowspan="12"></td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32час.</td><td>24час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>13час.</td><td>37 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*: (контрольная работа)</td></tr>
<tr><td></td><td>часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 64/13
для очно-заочной формы обучения –40/37

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП БОУВО

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

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

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО 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-1 Способен оценивать и анализировать факторы и критерии формирования товарного ассортимента	ИДК-1$_{ПК-1}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, в том числе основываясь на цифровую маркировку ИДК-2$_{ПК-1}$. Анализирует и формирует оптимальную структуру товарного ассортимента с учетом требований безопасности, спроса ИДК-3$_{ПК-1}$. Умеет выявлять и анализировать текущие тренды в креативной индустрии, а также устанавливать потребительские предпочтения

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

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

владеть:

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

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

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

непродовольственных товаров.												
Тема 3. Строение твердых кристаллических материалов.	5	2		2		1	6	1		2		3
Тема 4. Основные понятия технологии производства товаров и структура технологических процессов.	5	2		2		1	5	1		1		3
Итого по смысловому модулю 1	**19**	**8**		**8**		**3**	**20**	**4**		**6**		**10**
Смысловой модуль 2. Конструкционные металлические и неметаллические материалы, используемые в производстве товаров.												
Тема 5. Основные понятия и определения конструкционных материалов и пищевых продуктов.	4	2		2			4	1		1		2
Тема 6. Черные металлы и сплавы на их основе.	5	2		2		1	5	1		2		2
Тема 7. Цветные металлы и их сплавы.	5	2		2		1	6	1		2		3
Тема 8. Материалы с особенными магнитными свойствами и материалы с собственными тепловыми свойствами.	3	1		1		1	6	1		2		3
Тема 9. Неметаллические конструкционные материалы и наноматериалы.	3	1		1		1	4	1		1		2
Итого по смысловому модулю 2	**20**	**8**		**8**		**4**	**25**	**5**		**8**		**12**
Смысловой модуль 3. Основы технологии производства товаров.												
Тема 10. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции и технологические свойства пищевых продуктов.	8	4		2		1	4	1		1		2
Тема 11. Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов; первичная и тепловая обработка плодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	9	4		4		1	5	1		1		3
Тема 12. Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при	5	2		2		1	6	1		2		3

технологической обработке; технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.												
Тема 13. Технология изготовления изделий из металлических конструкционных материалов.	7	2		4		1	5	1		2		2
Тема 14. Технология обработки и сборки металлических товаров и коррозия металлов.	5	2		2		1	5	1		1		3
Тема 15. Технология изготовления изделий из неметаллических материалов.	5	2		2		1	6	2		2		2
Итого по смысловому модулю 3	**38**	**16**		**16**		**6**		**7**		**9**		**15**
Всего по смысловым модулям		**32**		**32**		**13**	**77**	**16**		**24**		**37**
Катт	**1,6**				**1,6**		**1,6**				**1,6**	
Контроль	**27**				**27**	**27**	**27**				**27**	
ИК					**-**		**-**				**-**	
КЭ	**2**				**2**	**2**	**2**				**2**	
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
Всего часов	**108**	**32**		**32**			**108**	**16**		**24**		

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

	материалов.		
4	Основные понятия технологии производства товаров и структура технологических процессов.	2	1
5	Основные понятия и определения конструкционных материалов и пищевых продуктов.	2	1
6	Черные металлы и сплавы на их основе.	2	2
7	Цветные металлы и их сплавы.	2	2
8	Материалы с особенными магнитными свойствами и материалы с собственными тепловыми свойствами.	1	1
9	Неметаллические конструкционные материалы и наноматериалы.	1	1
10	Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции и технологические свойства пищевых продуктов.	2	1
11	Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов; первичная и тепловая обработка плодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	4	2
12	Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке; технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.	2	2
13	Технология изготовления изделий из металлических конструкционных материалов.	4	1
14	Технология обработки и сборки металлических товаров и коррозия металлов.	2	2
15	Технология изготовления изделий из неметаллических материалов.	2	1
Всего:		32	24

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

6	Черные металлы и сплавы на их основе.	1	2
7	Цветные металлы и их сплавы.	1	3
8	Материалы с особенными магнитными свойствами и материалы с собственными тепловыми свойствами.	1	3
9	Неметаллические конструкционные материалы и наноматериалы.	1	2
10	Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции и технологические свойства пищевых продуктов.	1	1
11	Изменения основных веществ в процессе приготовления пищевых продуктов; первичная и тепловая обработка плодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	1	2
12	Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической обработке; технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.	1	2
13	Технология изготовления изделий из металлических конструкционных материалов.	1	1
14	Технология обработки и сборки металлических товаров и коррозия металлов.	1	2
15	Технология изготовления изделий из неметаллических материалов.	1	1
Всего:		**13**	**37**

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

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

2) для глухих и слабослышащих:

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

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформлены в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

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

Система оценивания по учебной дисциплине на очно-заочной форме обучения

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

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Экзамен
Очная форма обучения

Максимальное количествобаллов за текущий контроль и самостоятельную работу															Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль №2					Смысловой модуль№ 3						Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т 8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2			

Очно-Заочная форма обучения

Максимальное количествобаллов за текущий контроль и самостоятельную работу															Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль №2					Смысловой модуль№ 3						Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т 8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	40	60	100
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2			

Примечание. Т1, Т2, ... Т13 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

Учебно-методические издания:

1. Материаловедение и основы технологий производства товаров : методические рекомендации для проведения лабораторных занятий для обучающихся направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) очной и очно-заочной форм обучения / Н.П. Нагорная; Министерство образования и науки Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, кафедра товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии. – Донецк : ДОННУЭТ, 2025. – 97 с. – Текст : электронный.

2. Материаловедение [Текст]: тесты для текущего контроля знаний студентов очной и заочной форм обучения укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление», направление подготовки 38.03.07 «Товароведение», профили «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»/ Нагорная Н.П.; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. Нац. Ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров– Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2019. – 30с.

3. Материаловедение и основы технологии производства товаров опорный конспект лекций: для студентов направление подготовки 38.03.07 (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение

продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) / М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Под ред. Нагорная Н.П. - Донецк : ГО ВПО ДонНУЭТ, 2020. - 50 с.

4. Материаловедение и основы технологий производства товаров : методические рекомендации для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольных работ для обучающихся направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле) очной и очно-заочной формы обучения / Н.П. Нагорная; Министерство образования и науки Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, кафедра товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии. – Донецк : ДОННУЭТ, 2025. – 33 с. – Текст : электронный.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. – Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. - ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . -

URL:http://1
ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно-аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, сор. 2000-2024. - URL:https://elibrarv.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

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

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

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

Microsoft Office 2019 Professional;

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

Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005;

Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия);

360 Total Security (бесплатная версия);

АБИС «UniLib» (2026 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании1
Нагорная Нина Павловна	По основному месту работы	Должность – доцент кафедры товароведения, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, экономист – маркетолог диплом кандидата наук ДК № 030212	1. Сертификат о повышении квалификации №2022/0593 24 сентября 2022г. по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого педагогическое и методическое сопровождение», 24 часов, ФГБЩУВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов на Дону. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400030954 по программе повышения квалификации «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Экономика и управление» в объёме 36 часов, с 23 мая по 26 мая 2023г. ФГБОУВО «Донской государственный технический университет» Регистрационный номер 1-17490 г.Ростов-на-Дону. 3. Справка о прохождении стажировки №98-1/294, 05.12.2024, 72 часа, Развитие инструментально-технологической базы для практико-ориентированной подготовки специалистов. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 4. Удостоверение о ПК №612400045021, 24.10.2024, 24 часа. Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области информационных технологий. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 5. Удостоверение о ПК №800400005491, 25.11.2024, 36 часов., Современные информационные технологии в образовательной среде, ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк. 6. Удостоверение о повышении квалификации №722025022709, 07.12.2025 18ч. Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень

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

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность
Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.
Планируемые результаты обучения по дисциплине:
знать:
- закономерности формирования функциональных свойств материалов;
- методы оценки и контроля качества материалов, которые используются в производстве товаров;
- закономерности влияний состава и структуры материалов на их свойства;
- закономерности влияний свойств материалов на потребительские свойства товаров;
- методы управления технологическими процессами;
- основные принципы технологии изготовления и переработки материалов в товары.

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

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

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен оценивать и анализировать факторы и критерии формирования товарного ассортимента	ИДК-1$_{ПК-1}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, в том числе основываясь на цифровую маркировку ИДК-2$_{ПК-1}$. Анализирует и формирует оптимальную структуру товарного ассортимента с учетом требований безопасности, спроса ИДК-3$_{ПК-1}$. Умеет выявлять и анализировать текущие тренды в креативной индустрии, а также устанавливать потребительские предпочтения

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

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