Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 19:36:07
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce3925324a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
25 марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа:	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 1 курс заочная форма обучения, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Квалиметрия в товароведении» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Корчига Любовь Ивановна, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук
Протокол от 17 февраля 2026 года № 14

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела
_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)
Дата 25 февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 25.03.2026 № 8
Председатель_____ Л.В. Крылова

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативные дисциплины</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки38.04.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 часов</td><td>4 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 2
самостоятельной работы обучающегося – 2,2</td><td rowspan="9">Программа высшего образования –
программа магистратуры</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>14 часов</td><td>2 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>40,95 часов</td><td>63,15 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30/40,95

для заочной формы обучения – 6/63,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение знаний, умений и формирование компетенций в сфере количественной оценки качества продовольственных товаров для решения профессиональных задач.

Задачи дисциплины: изучить номенклатуру и методы определения показателей качества продовольственных товаров, квалиметрический подход и методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров, особенности квалиметрической оценки качества продовольственных товаров растительного и животного происхождения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина ФТД.01 «Квалиметрия в товароведении» относится к факультативной дисциплине, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО 38.04.07 Товароведение.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Управление безопасностью и качеством», «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Сенсорный анализ», «Научные основы хранения пищевых продуктов».

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения	ИД-2ПК-1 Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары
ПК-3 Способен проводить самостоятельные научные исследования для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности	ИД-3ПК-3 Проводит научные исследования для решения актуальных задач в профессиональной деятельности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: номенклатуру измеряемых и контролируемых показателей качества продовольственных товаров, основные инструменты количественного измерения показателей качества, квалиметрические методы обработки экспериментальных данных для управления качеством на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

уметь: осуществлять квалиметрическую оценку факторов, формирующих, обеспечивающих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

владеть: навыками обработки полученных экспериментальных данных для управления качеством продовольственных товаров.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1.

Смысловой модуль 1. Квалиметрическая оценка показателей качества продовольственных товаров.

Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.

Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.

Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.

Смысловой модуль 2. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.

Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.

Смысловой модуль 3. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения.

Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных,

рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.
Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.
Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	ПР[5]		л	п	лаб	СР	ПР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Квалиметрическая оценка показателей качества продовольственных товаров.												
Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.	8	2		1	5		7	1			6	
Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	8	2		1	5		8	1			7	
Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.	8	2		2	4		9,15			2	7,15	
Всего по смысловому модулю 1	24	6		4	14		24,15	2		2	20,15	
Смысловой модуль 2. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения												
Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых,	8,95	2		2	4,95		8	1			7	

кондитерских товаров. их градации качества.												
Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.	8	2		2	4		7				7	
Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.	8	2		2	4		8	1			7	
Всего по смысловому модулю 2	*24,95*	*6*		*6*	*12,95*		*23*	*2*			*21*	
Смысловой модуль 3. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения.												
Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.	7	1		1	5		7				7	
Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных	7	1		1	5		7				7	

товаров животного происхождения.												
Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.	8	2		2	4		8				8	
Всего по смысловому модулю 3	*22*	*4*		*4*	*14*		*22*				*22*	
Всего часов	***70,95***	***16***		***14***	***40,95***		***69,15***	***4***		***2***	***63,15***	
Катт	***0,8***					***0,8***	***0,6***					***0,6***
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	***0,25***					***0,25***	***0,25***					***0,25***
Контроль							***2***					***2***
Итого	***72***	***16***		***14***	***40,95***	***1,05***	***72***	***4***		***2***	***63,15***	***2,85***

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.	1	
2	Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	1	
3	Тема 3. Методы квалиметрической оценки	2	2

	показателей качества продовольственных товаров.		
4	Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.	2	
5	Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.	2	
6	Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.	2	
7	Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.	1	
8	Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.	1	
9	Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.	2	
Всего:		14	2

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.	5	6
2	Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.	5	7
3	Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.	4	7,15
4	Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.	4,95	7
5	Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность	4	7

	продовольственных товаров растительного происхождения.		
6	Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.	4	7
7	Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.	5	7
8	Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.	5	7
9	Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.	4	8
Всего:		40,95	63,15

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа. Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

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

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

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль		
– лабораторные занятия, собеседование (тема №1)	9	9
– лабораторные занятия, собеседование (№2 – 9)	8	64
– текущий модульный контроль (3ТМК)	9	27
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по дисциплине, изучаемой по заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль		
– лабораторные занятия, собеседование (тема №1)	9	9
– лабораторные занятия, собеседование (№2 – 9)	8	64
– текущий модульный контроль (3ТМК)	9	27
Промежуточная аттестация	зачет	100

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

1. В чем основное отличие между аналитическими и экспертными методами контроля качества?
2. Что показывает коэффициент авторитета эксперта?
3. Из каких составляющих состоит, и как рассчитывается комплексный показатель компетентности эксперта?
4. Какие виды шкал используются при квалиметрическом анализе?

5. Из каких этапов состоит алгоритм оценивания качества упрощенным методом?
6. Что показывают значения показателей качества, выраженные в шкале отношений?
7. Что показывают значения показателей качества, выраженные в шкале рангов?
8. В чем отличие полного дерева свойств от неполного?
9. Что означает свойство «независимость по предпочтению?
10. Назовите основные правила построения поддеревьев назначения?
11. Что характеризует ярусный коэффициент важности?
12. Из каких этапов состоит алгоритм экспертного метода определения коэффициента важности?
13. Применение экспертных методы в квалиметрии.
14. Способ взаимных рекомендаций в экспертной квалиметрии.
15.Критерии оценки компетентности кандидатов в экспертную группу.
16. Интеллектуальные методы экспертизы.
17. Организация сенсорной оценки качества пищевой продукции.
18. Квалиметрия качества продовольственных товаров.
19. Особенности квалиметрической оценки качества продовольственных товаров.
20. Роль коэффициентов весомости в квалиметрической оценке качества.
21. Методы определения коэффициентов весомости показателей качества.
22. Обеспечение репрезентативности социологических исследований.
23. Поиск и оценка путей оптимизации ассортимента продовольственных товаров.
24. Шкалы, используемые для органолептического анализа пищевых продуктов
25. Объекты оценивания качества продовольственных товаров.
26. Квалиметрическая модель.
27. Правила формирования дерева свойств.
28. Область применения квалиметрических шкал в оценке качества продуктов питания.
29. Показатели качества пищевой продукции.
30. Номенклатура показателей качества (единичные, комплексные, интегральные).
31. Область применения семи простых инструментов контроля качества продовольственных товаров.
32. Применение семи простых инструментов качества для анализа ассортимента продовольственных товаров.
33. Правила построения древовидной диаграммы.
34. Этапы развертывания функции качества.
35. Основные понятия, применяемые при контроле качества продовольственных товаров.
36. Формулировка требований к качеству продовольственных товаров.
37. Краткая методика оценки качества продовольственных товаров.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><td colspan="9">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</td><td>Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</td></tr>
<tr><td colspan="3">Смысловой модуль 1</td><td colspan="3">Смысловой модуль 2</td><td colspan="3">Смысловой модуль 3</td><td rowspan="2">зачет</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td>Т8</td><td>Т9</td></tr>
<tr><td>9</td><td>8</td><td>17</td><td>8</td><td>8</td><td>17</td><td>8</td><td>8</td><td>17</td><td>100</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – 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»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Агаларов З.С., Орлов А.И. Эконометрика [Электронный ресурс]: учебник / З.С. Агаларов, А.И. Орлов — Электрон. текстовые данные. — Дашков и К, 2023.— 380 c. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432262

2. Аристов О.В. Управление качеством: учебник / О.В. Аристов. – 2-е изд., перерабо. И доп. – Москва: ИНФРА-М., 2026. – 224 с. – Высшее образование. Бакалавриат). Текст : электронный // — Режим доступа: https:// znanium.ru/read?id=476548

Дополнительная литература:

1. Попов А.А. развертывание функции качества: учебное пособие / А.А. Попов. – Москва: ИНФРА-М, 2026. – 255. – [Электронный ресурс]: / Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=477117

2. Макарова Л.В. Квалиметрический анализ: учеб. пособие по направлению подготовки 27.04.01 «Стандартизация и метрология» / Л.В. Макарова, Р.В. Тарасов. – Пенза: ПГУАС, 2016. – 136 с.

Учебно-методические издания:

1. Малыгина В.Д., Корчига Л.И. Квалиметрические методы обработки экспериментальных данных. Методические рекомендации для выполнения лабораторных работ по дисциплине для обуч. направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства) очной и заочной форм обучения / В.Д. Малыгина, Л.И. Корчига; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского; Кафедра товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства - Донецк: «ДОННУЭТ», 2025. – 46 с.

2. Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://distant.donnuet.ru/

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва: ООО «Дата Экспресс», 2024. - Текст: электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк: НБ ДОННУЭТ, 2024 –. – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст: электронный.
3. IPR SMART: весь контент ЭБС Ipr books: цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения: электронные.
4. Лань: электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
5. СЭБ: Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург:

Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа: для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст: электронный.

6. Polpred: электронная библиотечная система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва: Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст: электронный.

7. Book on lime: дистанционное образование: электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва: КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст. Изображение. Устная речь: электронные.

8. Информио: электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва: Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст: электронный.

9. Университетская библиотека онлайн: электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.

10. ZNANIUM: электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва: Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва: KnowledgeTree Inc., 2008-. - URL:http://jiber.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://library.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно-аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва: ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст: электронный.

15. CYBERLENINKA: Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев; ООО «Итеос»]. - Москва: КиберЛенинка, 2012 -. - URL:http://cyberleninka.ru. — Текст: электронный.

16. Национальная электронная библиотека: НЭБ: федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1	Учебная аудитория 4320 для проведения лекций	Учебная лаборатория «Экспертная лаборатория физико-химических исследований» столы – 16шт., - стулья – 31 шт., доска; мультимедийный проектор; анализатор влажности; ареометры; есы торсионные; весы электронные; вискозиметр; дихроскоп;

		люминоскоп; магнитная мешалка; машина для испытания текстильных материалов; микроскопы; микрометр; овоскоп; октанометр; печь электрическая камерная; прибор для определения пористости материалов; pH-метр; рефрактометр; твердометр; тестер драгоценных камней; толщинометр; фотоколориметр; центрифуга; дозиметры-радиометры; детекторы банкнот. 30 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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
Корчига Любовь Ивановна	По основному месту работы	доцент, кандидат экономических наук	Высшее, товароведение, диплом кандидата наук КА № 000407	1. Удостоверение ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет» о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки» 692417488802 от 04.03.2025 2. Диплом ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля» о профессиональной переподготовке по программе дополнительного профессионального образования «Технология изделий легкой промышленности» квалификация инженер-технолог 813400144988 от 01.07.2024.

				3. Удостоверение ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» о повышении квалификации по программе «Экономика и управление: организационно-методические аспекты сопровождения образовательного процесса программ высшего образования» 612400038823 от 20.10.2023

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.01 КВАЛИМЕТРИЯ В ТОВАРОВЕДЕНИИ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость дисциплины: 2,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: номенклатуру измеряемых и контролируемых показателей качества продовольственных товаров, основные инструменты количественного измерения показателей качества, квалиметрические методы обработки экспериментальных данных для управления качеством на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

уметь: осуществлять квалиметрическую оценку факторов, формирующих, обеспечивающих и сохраняющих качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров;

владеть: навыками обработки полученных экспериментальных данных для управления качеством продовольственных товаров.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения	ИД-2ПК-1 Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары
ПК-3 Способен проводить самостоятельные научные исследования для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности	ИД-3ПК-3 Проводит научные исследования для решения актуальных задач в профессиональной деятельности

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Квалиметрическая оценка показателей качества продовольственных товаров.

Тема 1. Оценка качества продовольственных товаров. Методы оценки качества.

Тема 2. Квалиметрический подход к оценке показателей качества продовольственных товаров.

Тема 3. Методы квалиметрической оценки показателей качества продовольственных товаров.

Смысловой модуль 2. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 4. Особенности оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров. их градации качества.

Тема 5. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.

Тема 6. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения.
Смысловой модуль 3. Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения.
Тема 7. Особенности оценки качества продовольственных товаров животного происхождения. Основополагающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.
Тема 8. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.
Тема 9. Квалиметрический подход к оценке показателей качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет_____.

Разработчик:
Корчига Л.И.
к.э.н., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д., д.э.н., проф.