Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«15» 12 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма обучения 3 курс заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технологии продукции общественного питания, разработанная в разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Медведкова И.И., профессор кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд. техн. наук, доцент

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

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

« » 2026 года

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

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

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/ специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ специализация/ магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц - 3</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»</td><td colspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Модулей -1
Смысловых модулей -3

Общее количество часов -108</td><td rowspan="4">Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,7
самостоятельной работы обучающегося -4,3</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час.</td><td>97,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30/76,95

для заочной формы обучения –8/97,15

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: 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 дисциплины: 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 яйцепродукты. Пищевые жиры и масла.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.08 «Товароведение продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений 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. 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 оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-З$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой 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 ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1.

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Названия 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
Модуль 1												
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	5	1			4		8				8	
Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов	5	1			4		8				8	
Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров	16	3	3		10		10,15	1			9,15	
Тема 4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	16,95	3	3		10,95		9	1			8	
Всего по смысловому модулю 1	**42,95**	**8**	**6**		**28,95**		**35,15**	**2**			**33,15**	
Смысловой модуль 2. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения												
Тема 5. Зерно и	8	1	1		6		8				8	

продукты его переработки												
Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки	8	1	1		6		11	1	2		8	
Тема 7. Вкусовые товары	8	1	1		6		8				8	
Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	8	1	1		6		8				8	
Всего по смысловому модулю 2	**32**	**4**	**4**		**24**		**35**	**1**	**2**		**32**	
Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения												
Тема 9. Молоко и молочные товары	8	1	1		6		8				8	
Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары	8	1	1		6		11	1	2		8	
Тема 11. Рыба и рыбные товары	8	1	1		6		8				8	
Тема 12. Пищевые жиры	8	1	1		6		8				8	
Всего по смысловому модулю 3	**32**	**4**	**4**		**24**		**35**	**1**	**2**		**32**	
Всего часов	**106,95**	**16**	**14**		**76,95**		**105,15**	**4**	**4**		**97,15**	
Катт						**0,8**						**0,6**
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк						**0,25**						**0,25**
Контроль												**2**
Итого	**108**	**16**		**14**	**76,95**	**1,05**	**108**	**4**		**4**	**97,15**	**2,85**

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема 1. Предмет и задачи товароведения.	-	
2.	Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.	-	
3.	Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.	3	
4.	Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.	3	
5.	Тема 5. Зерно и продукты его переработки.	1	
6.	Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.	1	2
7.	Тема 7. Вкусовые товары.	1	
8.	Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.	1	
9.	Тема 9. Молоко и молочные товары.	1	
10.	Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.	1	2
11.	Тема 11. Рыба и рыбные товары.	1	
12.	Тема 12. Пищевые жиры.	1	
Всего:		**14**	**4**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Не предусмотрено учебным планом

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Предмет и задачи товароведения.	4	8
2	Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.	4	8
3	Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.	10	9,15
4	Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.	10,95	8
5	Тема 5. Зерно и продукты его переработки.	6	8
6	Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.	6	8

7	Тема 7. Вкусовые товары.	6	8
8	Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.	6	8
9	Тема 9. Молоко и молочные товары.	6	8
10	Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.	6	8
11	Тема 11. Рыба и рыбные товары.	6	8
12	Тема 12. Пищевые жиры.	6	8
Всего:		76,95	97,15

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 на очной форме обучения

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

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

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

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. Макаронные 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.

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. Макаронные 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.

12. 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				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	100
4	4	4	21	4	4	4	21	4	4	4	22	

Примечание. Т1, Т2, ... Т12 – 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. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2021. - 930 с.
2. Касторных, М.С Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 5-е изд.(изд: 5) / М.С, Касторных. В.А. Кузьмина и др.. - М.: ИТК Дашков и К, 2021.- 328 с.
3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов / М.А. Николаева. - 2-е изд. перераб. – Москва : Норма – ИНФРА - М, 2022. – 424 с.
4. Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2018. - 189 с.

Дополнительная литература:

1. Борцова Е. Л. Техническое регулирование в пищевом производстве и общественном питании : учеб. пособие / Е. Л. Борцова, Л. Ю. Лаврова ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : Изд-во УрГЭУ, 2022. - 122 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.

Учебно-методические издания:

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. Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кажаева 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

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека: НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

№ 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; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
2.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.08 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-З$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Смысловые модули и темы дисциплины:

МОДУЛЬ 1.

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.

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, практические занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

(зачет, экзамен)

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

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