Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 19.11.2026 20:49:13
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)
«25» 03. 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.19 ТОВАРОВЕДЕНИЕ. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	38.03.06 Торговое дело
Факультет	маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения 4 курс очно-заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Товароведение. Пищевые продукты» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, 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:
Факультет маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

«17» 02 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>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>38.00.00 Экономика и управление</u>
(код, название)</td><td colspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="3">Направление подготовки
<u>38.03.06 Торговое дело</u></td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3

Общее количество часов – 108</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 1,7
самостоятельной работы обучающегося – 4,3</td><td>7-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>16 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>14 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Программа высшего образования
<u>Программа бакалавриата</u></td><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час.</td><td>76,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачёт</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения: 30/76,95;
для очно-заочной формы обучения: 30/76,15

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели дисциплины:

- формирование у студентов целостных представлений об ассортименте, потребительских свойствах продовольственных товарах, из различного сырья, различных способов изготовления, отделки; овладение навыками органолептического метода контроля качества.

Задачи дисциплины:

- изучение общих понятий о продовольственных товарах;
- приобретение знаний о потребительских свойствах этих товаров, факторах формирования их ассортимента и качества;
- приобретение умений в анализе производственного и торгового ассортимента, контроля и оценки их качества, конкурентоспособности, кодирования и маркировки.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.19 «Товароведение. Пищевые продукты» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП.

Обеспечивающие дисциплины: «Инфраструктура товарного рынка», «Маркетинговые исследования», «Ассортиментная политика предприятия».

Обеспечиваемые дисциплины: Дисциплина является завершающей на этапе формирования отдельных профессиональных компетенций обучающихся. Навыки, приобретенные студентами в процессе изучения дисциплины «Товароведение. Пищевые продукты» могут быть реализованы в процессе выполнения курсовых работ и выпускной квалификационной работы научно-исследовательского характера.

Перед изучением дисциплины студенты должны

знать:

- основные закономерности протекания процессов пищевой промышленности;
- обоснование технологических процессов с позиций физической и коллоидной химии, микробиологии, физики;
- теоретические основы технологии;
- свойства сырья для производства хлебобулочных, макаронных и колбасных продуктов, продуктов эмульсионного типа, кондитерских изделий;
- назначение, принципы действия и область применения наиболее распространенных технологий производства, а также новых технологий;

уметь:

- применять навыки проектирования процессов и аппаратов пищевой промышленности;
- научно обосновывать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции, обеспечивающих высокую эффективность производства и требуемое качество готовой продукции;

владеть:

- способностью к систематическому изучению научно-технической информации;
- терминологическим аппаратом современной технологии пищевой промышленности.

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-6 Готовность к проверке соблюдений условий контракта, качества представленных товаров, работ, услуг	ИДК-1 ПК-6 Знать методологию проведения проверки (экспертизы) закупочной процедуры и документации; порядок составления документа в виде заключения по результатам проверки (экспертизы) закупочной процедуры и документации; особенности подготовки документов для претензионной работы. ИДК-2 ПК-6 Уметь производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении (предъявлении) результатов, Предусмотренных контрактом, условия контракта; привлекать сторонних экспертов или Экспертные организации для экспертизы (проверки) соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта; составлять и оформлять по результатам проверки документ ИДК-3 ПК-6 Владеть навыками осуществления проверки соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта; организации процедуры приемки поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги и создание приемочной комиссии

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- свойства сырья для изготовления вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, и их влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции;
- свойства сырья для изготовления мясных, яичных и рыбных товаров и их влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции;
- классификацию товаров, факторы, которые формируют потребительские свойства зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров;
- правила и условия хранения вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, дефекты продукции;
- правила и условия хранения мясных, яичных и рыбных товаров, дефекты продукции;
- правила и условия хранения зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров, дефекты продукции;

уметь:

- осуществлять предварительную оценку качества вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией;
- осуществлять предварительную оценку качества мясных, яичных и рыбных товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции;
- осуществлять предварительную оценку качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции;

владеть:

- методами определения видов, разновидностей товаров и их назначения;
- навыками идентификации сырья и способа производства.
- базовыми методами исследовательской деятельности

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

Тема 1. Предмет и задачи товароведения.
Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.
Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.
Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.

Смысловой модуль 2. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения.
Тема 5. Зерно и продукты его переработки.
Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.
Тема 7. Вкусовые товары.
Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.

Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения.
Тема 9. Молоко и молочные товары.
Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.
Тема 11. Рыба и рыбные товары.
Тема 12. Пищевые жиры.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия 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]	СР[4]	Пр[5]		л	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества												
Тема 1. Предмет и задачи товароведения	5	1			4		5	1			4	
Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов	5	1			4		5	1			4	
Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров	16	3		3	10		16	3	3		10	
Тема 4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	16,95	3		3	10,95		16,15	3	3		10,15	
Всего по смысловому модулю 1	**42,95**	**8**		**6**	**28,95**		**42,15**	**8**	**6**		**28,15**	
Смысловой модуль 2. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения												
Тема 5. Зерно и продукты его переработки	8	1		1	6		8	1	1		6	
Тема 6. Плоды,	8	1		1	6		8	1	1		6	

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

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	очно-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
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
11.	Тема 11. Рыба и рыбные товары.		1
12.	Тема 12. Пищевые жиры.		1
Всего:		-	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Предмет и задачи товароведения.	4	4
2	Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.	4	4
3	Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.	10	10
4	Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.	10,95	10,15
5	Тема 5. Зерно и продукты его переработки.	6	6
6	Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.	6	6
7	Тема 7. Вкусовые товары.	6	6
8	Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.	6	6
9	Тема 9. Молоко и молочные товары.	6	6
10	Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.	6	6
11	Тема 11. Рыба и рыбные товары.	6	6
12	Тема 12. Пищевые жиры.	6	6
Всего:		76,95	76,15

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 очно-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.

Темы контрольных работ для заочной формы обучения:

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

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

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

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

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

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

Вопросы для 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. 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. 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. 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

№ 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 продовольственных 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.19 ТОВАРОВЕДЕНИЕ. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело
Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать:

- свойства сырья для изготовления вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, и их влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции;
- свойства сырья для изготовления мясных, яичных и рыбных товаров и их влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции;
- классификацию товаров, факторы, которые формируют потребительские свойства зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров;
- правила и условия хранения вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, дефекты продукции;
- правила и условия хранения мясных, яичных и рыбных товаров, дефекты продукции;
- правила и условия хранения зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров, дефекты продукции;

уметь:

- осуществлять предварительную оценку качества вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией;
- осуществлять предварительную оценку качества мясных, яичных и рыбных товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции;
- осуществлять предварительную оценку качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых и кондитерских товаров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией, распознавать дефекты продукции;

владеть:

- методами определения видов, разновидностей товаров и их назначения;
- навыками идентификации сырья и способа производства.
- базовыми методами исследовательской деятельности

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-6 Готовность к проверке соблюдений условий контракта, качества представленных товаров, работ, услуг	ИДК-1 $_{ПК-6}$ Знать методологию проведения проверки (экспертизы) закупочной процедуры и документации; порядок составления документа в виде заключения по результатам проверки (экспертизы) закупочной процедуры и документации; особенности подготовки документов для претензионной работы. ИДК-2 $_{ПК-6}$ Уметь производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении (предъявлении) результатов, Предусмотренных контрактом, условия контракта; привлекать сторонних экспертов или Экспертные организации для экспертизы (проверки) соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта; составлять и оформлять по результатам проверки документ ИДК-3 $_{ПК-6}$ Владеть навыками осуществления проверки соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта; организации процедуры приемки поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги и создание приемочной комиссии

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, лабораторные 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