Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:03:22
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce932f7224a676a271b2

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)
«_13_» ____03_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 СЫРЬЕВЫЕ РЕСУРСЫ, МАТЕРИАЛЫ И СРЕДСТВА ПРОИЗВОДСТВА

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа
направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, наименование)

Образовательная программа
высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код, наименование)

Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс: очная форма обучения 2 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Сырьевые ресурсы, материалы и средства производства» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик*: *Попова Н.А., доцент, 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

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

(подпись) В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

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

Дата «24» февраля 2026 года года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8
Председатель (подпись) Л. В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Попова Н.А., 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 – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,8;
самостоятельной работы обучающегося – 2,23</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>29,8 час.</td><td>84,7час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 48/29,8

для заочной формы обучения – 12/784,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у обучающихся системы специальных теоретических знаний и практических навыков к изучению пищевой ценности, общих подходов и конкретных способов хранения продовольственного сырья и товаров, научных принципов использования и процессов, которые происходят при разных их способах хранения, контроля качества продовольственного сырья, которые необходимые для деятельность будущих специалистов высшей квалификации.

Задачи дисциплины: овладение навыками оценки качества сырья различных групп товаров, усвоение знаний о процессах, которые происходя в процессе переработки сырья и получении готового продукта.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.04 «Сырьевые ресурсы, материалы и средства производства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

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-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные виды сырье, вторичных материалов используемых при производстве пищевых продуктов; знать основные подходы к использованию, обработки и хранения сырья;

уметь: внедрять рациональные методы хранения сырья, которые должны использовать специалисты в будущий практической деятельности, осуществлять поиск соответствующей научной информации относительно технологий изготовления новых продовольственных товаров;

владеть: знаниями по проведению товароведной экспертизы сырья; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и полуфабрикатов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. **Общая характеристика АПК**

Тема 1. АПК, как сложная производственная и территориальная форма организации производства.

Тема 2. Общая характеристика АПК и механизмы его усовершенствования.

Тема 3. Экономические условия развития сельского хозяйства.

Тема 4. Характеристика состояния перерабатывающей и обеспечивающей отраслей системы АПК.

Тема 5. Научно-методические основы образования и использование вторичного сырья.

Смысловой модуль 2. **Товароведения сырья растительного происхождения**

Тема 6. Картофель как сырье для пищевой промышленности.

Тема 7. Свежие томаты – сырье разного целевого назначения.

Тема 8. Виноград: характеристика качества и как сырье для пищевой промышленности.

Тема 9. Общие показатели качества партий зерна и семена разного назначения.

Тема 10. Использование ржи для получения солода.

Тема 11. Качественное хранение как фактор снижения потерь сырья.

Смысловой модуль 3. **Товароведение лекарственно-технического сырья, вторичного и животного происхождения**

Тема 12. Табак и махорка: качество, технология сбора и первичная обработка.

Тема 13. Хмель как основное сырье для получения пива.

Тема 14. Лекарственно-техническое сырье: классификация, качество, заготовка, сушка и использование.

Тема 15. Грибы – как дополнительный источник продовольственного и лечебного сырья.

Тема 16. Вторичное сырье крахмалопаточного и плодово-ягодного, винного и пивоваренного промышленного производства.

Тема 17. Сырье животного происхождения: классификация, пищевая ценность использование.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-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[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Товароведение сырья, материалов и средств производства												
Смысловой модуль 1. Общая характеристика АПК												
Тема 1. АПК, как сложная производственная и территориальная форма организации производства	6	1	2		3		6				5	
Тема 2. Общая характеристика АПК и механизмы его	3	1	2				4				5	

усовершенствования.												
Тема 3. Экономические условия развития сельского хозяйства	3	1	2				4				5	
Тема 4. Характеристика состояния перерабатывающей и обеспечивающей отраслей системы АПК	6	1	2		3		6		2		5	
Тема 5. Научно-методические основы образования и использование вторичного сырья	6	1	2		3		6	2			5	
Итого по смысловому модулю 1	***24***	***5***	***10***		***9***		***26***	***2***	***2***		***25***	
Смысловой модуль 2. Товароведения сырья растительного происхождения												
Тема 6. Картофель как сырье для пищевой промышленности	6	1	2		3		6				5	
Тема 7. Свежие томаты – сырье разного целевого назначения	3	1	2				6				5	
Тема 8. Виноград: характеристика качества и как сырье для пищевой промышленности	3	1	2				6				5	
Тема 9. Общие показатели качества партий зерна и семена разного назначения	5		2		3		8		2		5	
Тема 10. Использование ржи для получения солода	2		2				6				5	
Тема 11. Качественное хранение, как фактор снижения потерь сырье	5		2		3		4	2			5	
Итого по смысловому модулю 2	***24***	***3***	***12***		***9***		***46***	***2***	***2***		***30***	
Смысловой модуль 3. Межотраслевые стандартизированные методы контроля пищевой продукции												
Тема 12. Табак и махорка: качество, технология сбора и первичная обработка	4	2	2				5				5	
Тема 13. Хмель как	2	2					5				5	

основное сырье для получения пива												
Тема 14. Лекарственно-техническое сырье: классификация, качество, заготовка, сушка и использование	6	2	2		2		5				5	
Тема 15. Грибы – как дополнительный источник продовольственного и лечебного сырья	7	2	2		3		5				5	
Тема 16. Вторичное сырье крахмалопаточного и плодово-ягодного, винного и пивоваренного промышленного производства	5		2		3		7		2		5	
Тема 17. Сырье животного происхождения: классификация, пищевая ценность использование	5,8		2		3,8		6,7	2			4,7	
Итого по смысловому модулю 3	***37,7***	***8***	***10***		***11,8***		***33,7***	***2***	***2***		***29,7***	
Всего по смысловым модулям	**77,8**	**16**	**32**		**29,8**		**96,7**	**6**	**6**		**84,7**	
Катт	**0,8**					**0,8**	**0,9**					**0,9**
СРэк												
ИК												
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
Всего часов	**108**	**16**	**32**		**29,8**	**30,02**	**108**	**6**	**6**		**84,7**	**11,3**

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 ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	АПК, как сложная производственная и территориальная форма организации производства	2	
2	Общая характеристика АПК и механизмы его усовершенствования.	2	
3	Экономические условия развития сельского хозяйства	2	
4	Характеристика состояния перерабатывающей и обеспечивающей отраслей системы АПК	2	2
5	Научно-методические основы образования и использование вторичного сырья	2	
6	Картофель как сырье для пищевой промышленности	2	
7	Свежие томаты – сырье разного целевого назначения	2	
8	Виноград: характеристика качества и как сырье для пищевой промышленности	2	
9	Общие показатели качества партий зерна и семена разного назначения	2	2
10	Использование ржи для получения солода	2	
11	Качественное хранение, как фактор снижения потерь сырье	2	
12	Табак и махорка: качество, технология сбора и первичная обработка	2	
13	Хмель как основное сырье для получения пива		
14	Лекарственно-техническое сырье: классификация, качество, заготовка, сушка и использование	2	
15	Грибы – как дополнительный источник продовольственного и лечебного сырья	2	
16	Вторичное сырье крахмалопаточного и плодово-ягодного, винного и пивоваренного промышленного производства	2	2
17	Сырье животного происхождения: классификация, пищевая ценность использование	2	
	Всего:	**32**	**6**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	АПК, как сложная производственная и территориальная форма организации производства	3	5
2	Общая характеристика АПК и механизмы его усовершенствования.		5
3	Экономические условия развития сельского хозяйства		5
4	Характеристика состояния перерабатывающей и обеспечивающей отраслей системы АПК	3	5
5	Научно-методические основы образования и использование вторичного сырья	3	5
6	Картофель как сырье для пищевой промышленности	3	5
7	Свежие томаты – сырье разного целевого назначения		5
8	Виноград: характеристика качества и как сырье для пищевой промышленности		5
9	Общие показатели качества партий зерна и семена разного назначения	3	5
10	Использование ржи для получения солода		5
11	Качественное хранение, как фактор снижения потерь сырье	3	5
12	Табак и махорка: качество, технология сбора и первичная обработка		5
13	Хмель как основное сырье для получения пива		5
14	Лекарственно-техническое сырье: классификация, качество, заготовка, сушка и использование	2	5
15	Грибы – как дополнительный источник продовольственного и лечебного сырья	3	5
16	Вторичное сырье крахмалопаточного и плодово-ягодного, винного и пивоваренного промышленного производства	3	5
17	Сырье животного происхождения: классификация, пищевая ценность использование	3,8	4,7
	Всего:	**29,8**	**84,7**

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	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17)	2	34
- текущий модульный контроль (опрос)	2	6
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
- лабораторная работа	4	20
- текущий модульный контроль (контрольная работа)	1	20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)

1. Пищевая ценность молока.
2. Требования к качеству сырого и питьевого молока.
3. Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.
4. Физико-химические показатели качества молока.
5. Балльная оценка сыров и сливочного масла.
6. Назовите два основных способа производства растительного масла и их достоинства и недостатки.
7. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.
8. Основное сырь в производстве маргарина. Его пищевая ценность
9. Назовите эмульгаторы, используемые в производстве майонеза.
10. Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.
11. Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины.
12. Нарисуйте контур полутуши говядины и обозначьте остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки. Их роль при определении упитанности.
13. Баранья туша имеет почки и околопочечный жир. Допускается ли это стандартом?
14. Допускается ли отсутствие подкожного жира на говяжьих полутушах от молодняка?
15. Нарисуйте овальное ветеринарное клеймо, представьте его содержание. Что обозначает данный вид клейма?
16. Как клеймится мясо, неправильно разделанное по позвоночнику, с зачистками и срывами подкожного жира более 15% поверхности полутуши для говядины и 10% для баранины, потемневшее в области зареза (у говядины)?

17. Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.
18. Товароведные клейма для свинины первой, второй, третьей, четвертой, пятой категорий упитанности (рисунок).
19. На говяжьей полутуше рядом с клеймом стоит штамп «М». Что он обозначает?
20. Где измеряется толщина шпика у свинины при определении категории? Учитывается ли при этом толщина шкуры?
21. Что называется партией мяса? Сколько полутуш (туш) осматривается в партии для определения упитанности и внешнего осмотра?
22. Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
23. Три категории свежести мяса. Отличия между ними (для охлажденного мяса) по органолептическим показателям. Направления использования.
24. Как можно отличить охлажденное мясо от замороженного по внешнему виду и консистенции?
25. Почему нельзя использовать в пищу несвежее мясо и строго ограничено использование мяса сомнительной свежести?
26. Как можно отличить замороженное мясо от повторно замороженного, если мясо в отрубах упаковано в полиэтиленовую пленку и картонные ящики? Мясо в полутушах?
27. Каков срок годности охлажденных субпродуктов?
28. Какова классификация субпродуктов (по строению и составу; в зависимости от особенностей обработки; по пищевой ценности)?
29. Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
30. Охарактеризуйте мясо в состоянии посмертного окоченения и в стадии созревшего мяса.
31. Каковы требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку? К использованию консервантов в производстве мяса птицы.
32. Чем отличаются солено-копченые изделия от колбасных? Что общего в их изготовлении? 33. Чем посол в мясной промышленности отличается от посола в кулинарии?
34. Что происходит в мясе в процессе его выдержки в посоле, при копчении, варке? 35. Классификация и ассортимент продуктов из свинины.
36. Дефекты продуктов из свинины и колбасных изделий.
37. Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.
38. Показатели безопасности продуктов из мяса и колбасных изделий.
39. Какова физиологическая норма и фактическое потребление яиц в стране?
40. Классификация куриных яиц.
41. Морская рыба имеет тонкий хвостовой стебель, спинные плавники далеко стоящие, первый колючий, второй мягкий, позади второго спинного и анального плавников — 4-6 дополнительных плавничков, мясо плотное, вкусное, ароматное с приятной кислинкой. Название рыбы?
42. Перечислите рыб семейства окуневых.
43. К какому семейству относятся сиги? 44. Перечислите представителей семейства осетровых. 45. Характерные особенности семейства тресковых.
46. Классификация нерыбных морепродуктов.
47. Перечислите требования к условиям содержания живой рыбы в магазине.
48. Способы разделки рыбы перед охлаждением и замораживанием.
49. Чем отличается охлаждение рыбы от охлаждения мяса?
50. В какой рыбе установлены товарные сорта (охлажденной или мороженой)?
51. Классификация соленых сельдей. Требования к качеству.
52. Какая рыба лучше хранится (холодного или горячего копчения)?

53. Классификация и ассортимент икорных товаров.
54. Какие сведения представлены в виде шифра на крышке банок с рыбными консервами?
55. По какому принципу осуществляется маркировка круп по сортам, маркам и номерам?
56. Какой показатель является основополагающим при определении товарного сорта крупы, как его рассчитывают?
57. Что такое клейковина, какие потребительские свойства муки она характеризует?
58. Какой органолептический показатель качества лежит в основе определения товарного сорта пшеничной муки?
59. Какие физико-химические показатели характеризуют качество хлеба?
60. Каковы режимы и сроки хранения хлеба.
61. Назовите виды крахмалов и их отличительные особенности.
62. Дайте классификацию меда.
63. Назовите дефекты меда.
64. С какой целью определяют щелочность и набухтвуаемость печенья?
65. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий и печенья.
66. Методика проведения органолептической оценки чая.
67. Какие требования предъявляют к качеству чая.
68. Какие требования предъявляют к качеству кофейных зерен?
69. Какие требования предъявляют к растворимому кофе?
70. Методика проведения органолептической оценки кофе.
71. Классификация пива.
72. Показатели качества пива.
73. Методика проведения органолептической оценки пива.
74. Назовите наиболее распространенные дефекты пива.
75. Классификация вин.
76. Правила проведения дегустации вин.
77. Дефекты вин.
78. Что такое послевкусие?
79. Что называется партией плодоовощной продукции при осуществлении его приемки?
80. С какими дефектами плодоовощная продукция не допускается к реализации?
81. Чем различаются яблоки ранних и поздних сроков созревания?
82. Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
83. Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
84. Принципы консервирования плодов и овощей.
85. Что такое «промышленная стерильность»?
86. Какие процессы протекают в продуктах переработки плодов и овощей?
87. Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей.

Примерная тематика курсовых работ

1. Потребительские свойства сои (риса, кукурузы, пшеницы ...) и способы ее использования в пищевой промышленности.
2. Характеристика потребительских свойств, ассортимента и качества круп, как сырья для производства пищевых концентратов.
3. Товароведная характеристика муки, как сырья для хлебопекарной (макаронной) промышленности.
4. Характеристика сырья и технологий производства, при изготовлении сухих завтраков.
5. Характеристика сырья для сахарного производства и его влияния на качество производимой продукции.
6. Крахмал: виды сырья, основные технологические процессы производства, проблемы качества, связанные с сырьем и упаковочными материалами.
7. Характеристика сырья шоколадного производства и проблемы его качества.

8. Характеристика сырья мармеладно-пастильного производства и его влияние на качество производимой продукции.
9. Картофель как сырье крахмало-паточного производства, способы переработки и ассортимент производимой продукции.
10. Товароведная характеристика сырья, используемого для разработки нового ассортимента овощных консервов, его влияние на качество продукции.
11. Характеристика сырья, применяемого для изготовления квашеных овощей, и его влияние на качество производимой продукции.
12. Характеристика потребительских свойств, ассортимента и качества овощного сырья, применяемого для изготовления замороженной продукции. 13.Характеристика потребительских свойств, ассортимента и качества овощного сырья, используемого для изготовления соков.
14. Характеристика ассортимента и качества сырья, предназначенного для производства кисломолочных напитков. Влияние свойств сырья на качество производимой продукции.
15. Характеристика сырья пивоваренного производства, современных методов пивоварения и нового ассортимента пива.
16. Характеристика сырья спиртового производства, влияние вида и качества сырья на качество спирта.
17. Характеристика сырья для производства безалкогольных напитков. Исследование ассортимента и качества безалкогольных напитков, производимых предприятиями г. Донецк.
18. Характеристика сырья для производства вареных колбас, влияние его качества на качество готовой продукции.
19. Характеристика сырья, предназначенного для изготовления копченостей.
20. Характеристика сырья, используемого при изготовлении закусочных рыбных консервов, и его влияние на качество и ассортимент готовой продукции.
21. Характеристика сырья, пригодного для производства натуральных рыбных консервов.
22. Использование морепродуктов для производства продуктов питания специального назначения.
23. Направления использования предприятиями Донецкого региона нетрадиционного сырья при производстве пищевых продуктов.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу, балл																	**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1					**Смысловой модуль № 2**						**Смысловой модуль № 3**						**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	40	60	100
2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4			

Примечание. Т1, Т2, ... Т17 – номера тем соответствующих смысловых модулей

для курсовой работы

Основная часть, балл	**Оформление, балл**	**Защита работы, балл**	**Максимальная сумма баллов**
60	20	20	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды 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. Киладзе, А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья : учебное пособие / А. Б. Киладзе. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-903090-75-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/35794.html

2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4176.htm

Дополнительная литература:

1. Голубева, Л. В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова ; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-210-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/

2. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. — 168 с. — ISBN 978-5-903090-67-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/35802.html64405.html

3. Пономарев, А. Н. Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 60 с. — ISBN 978-5-00032-360-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86284.html

4. Мамедова, Т. Д. Сырьё и материалы для потребительских товаров. Учебный модуль 1. Сырье для производства продовольственных товаров : учебное пособие для студентов специальности 080115.65 Таможенное дело / Т. Д. Мамедова. — Владивосток : Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2011. — 188 с. — ISBN 978-5-9590-0564-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/25789.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 бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.

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

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

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

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

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

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно-аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине «Сырьевые ресурсы, материалы и средства производства».

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения лекций	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200;выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
2.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения консультаций и экзамена	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; выставочная экспозиция «Чайно-кофейные аксессуары»; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения натуры зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.
3.	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

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
		Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	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*
Попова Наталья Александровна	По основному месту работы	Должность-доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215	1. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк 2. Удостоверение о прохождении стажировки № 98-15/45 от 05 марта 2025г (72 часа) Программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства Протокол от «28» января 2025года № 12 3.Диплом о профессиональной переподготовке № 0006916, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» по программе «Менеджмент в образовании» 324 часа Протокол от «22» сентября 2025года № 3

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 СЫРЬЕВЫЕ РЕСУРСЫ, МАТЕРИАЛЫ И СРЕДСТВА ПРОИЗВОДСТВА

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование)

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: основные виды сырье, вторичных материалов используемых при производстве пищевых продуктов; знать основные подходы к использованию, обработки и хранения сырья;

уметь: внедрять рациональные методы хранения сырья, которые должны использовать специалисты в будущий практической деятельности, осуществлять поиск соответствующей научной информации относительно технологий изготовления новых продовольственных товаров;

владеть: знаниями по проведению товароведной экспертизы сырья; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и полуфабрикатов.

обладать компетенциями:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3. Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции ИДК-2$_{ПК-3}$ Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. **Общая характеристика АПК**

Тема 1. АПК, как сложная производственная и территориальная форма организации производства.

Тема 2. Общая характеристика АПК и механизмы его усовершенствования.

Тема 3. Экономические условия развития сельского хозяйства.

Тема 4. Характеристика состояния перерабатывающей и обеспечивающей отраслей системы АПК.

Тема 5. Научно-методические основы образования и использование вторичного сырья.

Смысловой модуль 2. **Товароведения сырья растительного происхождения**

Тема 6. Картофель как сырье для пищевой промышленности.

Тема 7. Свежие томаты – сырье разного целевого назначения.

Тема 8. Виноград: характеристика качества и как сырье для пищевой промышленности.
Тема 9. Общие показатели качества партий зерна и семена разного назначения.
Тема 10. Использование ржи для получения солода.
Тема 11. Качественное хранение как фактор снижения потерь сырья.
Смысловой модуль 3. **Товароведение лекарственно-технического сырья, вторичного и животного происхождения**
Тема 12. Табак и махорка: качество, технология сбора и первичная обработка.
Тема 13. Хмель как основное сырье для получения пива.
Тема 14. Лекарственно-техническое сырье: классификация, качество, заготовка, сушка и использование.
Тема 15. Грибы – как дополнительный источник продовольственного и лечебного сырья.
Тема 16. Вторичное сырье крахмалопаточного и плодово-ягодного, винного и пивоваренного промышленного производства.
Тема 17. Сырье животного происхождения: классификация, пищевая ценность использование.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Попова Н.А.., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
к.т.н., доцент

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