Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 05.11.2026 20:11:56
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f224a878a2f1b2

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» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.15 СПЕЦКУРС ПО ТОВАРОВЕДЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки: 38.00.00 Экономика
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа магистратуры
Направление подготовки: 38.04.07 Товароведение
(код, наименование)
Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

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

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Спецкурс по товароведению продовольственных товаров» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 «Товароведение» магистерской программе: «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Гончарова Т.В., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, канд.экон.наук.

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

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

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

Дата «17» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8
Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Гончарова Т.В., 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, 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 rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
<u>38.00.00 Экономика и управление</u>
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2"><u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u></td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>38.04.07 Товароведение</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Магистерская программа:
<u>Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность</u>
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,6
самостоятельной работы обучающегося – 4,2</td><td rowspan="8">Программа высшего образования –
<u>программа магистратуры</u></td><td>16 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95час.</td><td>88,55 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 30/76,95
для заочной формы обучения – 16/88,55

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: предоставление студентам специальных знаний в области новых технологий, обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: предоставление студентам необходимых для их специальности знаний, связанных с изучением инновационных технологий производства пищевых продуктов, их обработки и упаковки; нормативной законодательной базы качества и безопасности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.15 «Спецкурс по товароведению продовольственных товаров» включена в основную образовательную программу направления подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность), и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Усвоению «Спецкурса по товароведению продовольственных товаров» предшествуют такие дисциплины как «Методология и методы научных исследований», «Экспертиза товаров», «Управление безопасностью и качеством».

В результате освоения предшествующих дисциплин студенты должны:

- знать: технологии производства продуктов питания; стандартные требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов; основные методы научных исследований.
- уметь: работать в лаборатории; проводить лабораторные методы исследования качества продуктов.

Для дисциплин «Экспертиза экспортно-импортных продовольственных товаров», «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов», «Импортозамещение и конкурентоспособность продуктов питания», «Экспертиза контрафактных товаров», «Статистика качества», «Идентификация продовольственных товаров мирового рынка» усвоение дисциплины необходимо как предшествующее.

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 осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-2$_{пк-1}$ Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: новые технологии в производстве пищевых продуктов; инновационные технологии обработки пищевых продуктов и упаковочные материалы; нормативную законодательную базу в области качества и безопасности продовольственных товаров.

уметь: идентифицировать качественные характеристики инновационных пищевых продуктов.

владеть: теоретическими и практическими знаниями о новейших технологиях в области обработки сырья и пищевых продуктов, технологии упаковочных материалов, о качестве и безопасности новых продуктов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1

Смысловой модуль 1. Новые технологии в производстве пищевых продуктов.

Тема 1. Современные тенденции использования сырья и обогащения пищевых продуктов.

Производство пищевых продуктов и использованием вторичных продуктов переработки животноводства. Применение пищевых волокон. Замена животного белка растительным. Нетрадиционные добавки.

Тема 2. Микроорганизмы, как продуценты ценных пищевых веществ.

Требования, предъявляемые к микроорганизмам-продуцентам. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза. Производство ферментных препаратов. Биотехнология получения некоторых пищевых добавок и БАВов. Культуры и функциональная роль микроорганизмов, используемых в кисломолочном производстве. Использование продуктов метаболизма микроорганизмов в производстве мясных продуктов. Особенности использования микроорганизмов в бродильном производстве.

Тема 3. Продукты, полученные путем генной модификации.

Цель и методы генетического модифицирования. Использование генетически модифицированных продуктов. Путь к коммерциализации ГМ продуктов. Риски, связанные с ГМ продуктами питания.

Тема 4. Нанотехнологии.

История и определения. Фундаментальные положения. Области применения и новейшие достижения: пищевая промышленность, наноупаковка, другие сферы применения. Индустрия нанотехнологий. Реакция мирового сообщества на развитие нанотехнологий.

Смысловой модуль 2. Инновации в области обработки сырья и пищевых продуктов, технологии упаковочных материалов.

Тема 5. Особенности современной обработки сырья и пищевых продуктов.

Технология синпериодической кавитации. Обработка продуктов высоким давлением. Обработка ударными волнами. Радуризация как безопасный метод обработки пищевых продуктов радиоактивным излучением. Обработка продуктов ультрафиолетовым излучением. Инфракрасное облучение. Диэлектрический нагрев продуктов. Индукционный нагрев. Использование криогенных газов в жидкой фазе (криозаморозка).

Тема 6. Упаковка для длительного хранения продуктов.

Материалы для упаковки продуктов питания. Виды пищевой упаковки. Современные технологии упаковки продуктов. Тенденции упаковочной индустрии.

Смысловой модуль 3. Качество и безопасность пищевых продуктов.

Тема 7. Международный инструментарий управления качеством и пищевой безопасностью.

Наличие безопасных продуктов питания – одно из основных прав человека. Растущая глобализация торговли. Новые вызовы современности: ингредиенты, технологии, потенциальные источники риска. Побудительные мотивы к созданию систем управления пищевой безопасностью. Формирование системы технического регулирования Таможенного Союза. «Пищевые стандарты»: международные, национальные, отдельных компаний. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов: GFSI.

Тема 8. Контроль качества при производстве пищевых продуктов.

Современные требования к производству пищевых продуктов. Этапы контроля качества пищевых продуктов. Система контроля качества производства пищевых продуктов. Система НАССР: основные принципы, опасные факторы. ГОСТ Р ИСО 22000-2007: планирование и производство безопасных продуктов, система мониторинга.

Тема 9. Общие функции управления качеством продукции.

Организация контроля качества продукции и профилактики брака. Методы контроля качества, анализа дефектов и их причин. Статистические методы контроля качества.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Новые технологии в производстве пищевых продуктов.												
Тема 1. Современные тенденции использования сырья и обогащения пищевых продуктов	8	1		1	6		11	1		1	9	
Тема 2. Микроорганизмы, как продуценты ценных пищевых веществ	8	1		1	6		10		-	1	9	
Тема 3. Продукты, полученные путем генной модификации.	9	2		1	6		10	1		-	9	
Тема 4. Нанотехнологии	10	2		2	6		11	1		1	9	
Итого по смысловому модулю 1	**35**	**6**		**5**	**24**		**42**	**3**		**3**	**36**	
Смысловой модуль 2. Инновации в области обработки сырья и пищевых продуктов, технологии упаковочных материалов.												
Тема 5. Особенности современной обработки сырья и пищевых продуктов	17	3		2	12		15	1		1	13	
Тема 6. Упаковка для длительного хранения продуктов	18	3		3	12		15,55	1		1	13,55	
Итого по смысловому модулю 2	**35**	**6**		**5**	**24**		**30,55**	**2**		**2**	**26,55**	
Смысловой модуль 3. Качество и безопасность пищевых продуктов												
Тема 7. Международный инструментарий	12	1		1	10		11	1		1	9	

управления качеством и пищевой безопасностью												
Тема 8. Контроль качества при производстве пищевых продуктов	12	2		1	9		11	1		1	9	
Тема 9. Общие функции управления качеством продукции	12,95	1		2	9,95		13	3		1	9	
Итого по смысловому модулю 3	**36,95**	**4**		**4**	**28,95**		**33**	**3**		**3**	**27**	
Всего часов:	**106,85**	**16**		**14**	**76,95**		**104,95**	**8**		**8**	**88,55**	
Катт						**0,8**						**1,2**
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк						**0,25**						**0,25**
Контроль												**2**
Всего часов	**108**	**16**		**14**	**76,95**	**1,05**	**108**	**8**		**8**	**88,55**	**3,45**

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 ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Современные тенденции использования сырья и обогащения пищевых продуктов	1	1
2	Микроорганизмы, как продуценты ценных пищевых веществ	1	1
3	Продукты, полученные путем генной модификации	1	-
4	Нанотехнологии	2	1
5	Особенности современной обработки сырья и пищевых продуктов	2	1
6	Упаковка для длительного хранения продуктов	3	1

7	Международный инструментарий управления качеством и пищевой безопасностью	1	1
8	Контроль качества при производстве пищевых продуктов	1	1
9	Общие функции управления качеством продукции	2	1
Всего:		**14**	**8**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Современные тенденции использования сырья и обогащения пищевых продуктов	6	9
2	Микроорганизмы, как продуценты ценных пищевых веществ	6	9
3	Продукты, полученные путем генной модификации	6	9
4	Нанотехнологии	6	9
5	Особенности современной обработки сырья и пищевых продуктов	12	13
6	Упаковка для длительного хранения продуктов	12	13,55
7	Международный инструментарий управления качеством и пищевой безопасностью	10	9
8	Контроль качества при производстве пищевых продуктов	9	9
9	Общие функции управления качеством продукции	9,95	9
Всего:		**76,95**	**88,55**

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: 1-9) - текущий модульный контроль (опрос)	 1 17	 9 51
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**
Текущий контроль: - лабораторная работа(1-9) - контрольная работа	 4 4	 36 4
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов к экзамену:

1. Принципы создания современных продуктов питания.
2. Производство пищевых продуктов и использованием вторичных продуктов переработки животноводства.
3. Замена животного белка белком растительного и микробного происхождения.
4. Нетрадиционные добавки при производстве пищевых продуктов.
5. Требования, предъявляемые к микроорганизмам-продуцентам.
6. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.
7. Производство ферментных препаратов.
8. Биотехнология получения пищевых волокон.
9. Биотехнология получения пищевых кислот.
10. Получение витаминов и их использование.
11. Культуры и функциональная роль микроорганизмов, используемых в кисломолочном производстве.
12. Использование продуктов метаболизма микроорганизмов в производстве мясных продуктов.
13. Особенности использования микроорганизмов в бродильном производстве.
14. Цель и методы генетического модифицирования.
15. Использование генетически модифицированных продуктов.
16. Путь к коммерциализации ГМ продуктов.
17. Риски, связанные с ГМ продуктами питания.
18. Регулирование допуска, торговли и маркировки ГМ продуктов питания.
19. Нанотехнологии: история, определения, области применения.
20. Новейшие достижения нанотехнологий в пищевой промышленности.
21. Наноупаковка и другие сферы применения нанотехнологий.
22. Реакция мирового сообщества на развитие нанотехнологий.
23. Индустрия нанотехнологий. Реакция мирового сообщества на развитие нанотехнологий.
24. Технология синпериодической кавитации.
25. Обработка продуктов высоким давлением. Обработка ударными волнами.
26. Радуризация как безопасный метод обработки пищевых продуктов радиоактивным излучением.
27. Обработка продуктов ультрафиолетовым излучением. Инфракрасное облучение.
28. Диэлектрический нагрев продуктов. Индукционный нагрев.
29. Использование криогенных газов в жидкой фазе (криозаморозка).
30. Современные материалы для упаковки продуктов питания. Тенденции упаковочной индустрии.
31. Виды пищевой упаковки.
32. Современные технологии упаковки продуктов.
33. Международный инструментарий управления качеством и пищевой безопасностью.
34. Наличие безопасных продуктов питания – одно из основных прав человека.
35. Растущая глобализация торговли. Новые вызовы современности: ингредиенты, технологии, потенциальные источники риска.
36. Побудительные мотивы к созданию систем управления пищевой безопасностью.
37. Формирование системы технического регулирования Таможенного Союза.
38. «Пищевые стандарты»: международные, национальные, отдельных компаний.
39. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов: GFSI.
40. Контроль качества при производстве пищевых продуктов.
41. Современные требования к производству пищевых продуктов.
42. Этапы контроля качества пищевых продуктов.
43. Система НАССР: основные принципы, опасные факторы.
44. ГОСТ Р ИСО 22000-2007: планирование и производство безопасных продуктов, система мониторинга.
45. Общие функции управления качеством продукции.
46. Организация контроля качества продукции и профилактики брака.

47. Методы контроля качества, анализа дефектов и их причин.
48. Статистические методы контроля качества.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

для экзамена

<table>
<tr><th colspan="9">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</th><th colspan="3">Максимальная сумма баллов</th></tr>
<tr><td colspan="4">Смысловой модуль № 1</td><td colspan="2">Смысловой модуль № 2</td><td colspan="3">Смысловой модуль № 3</td><td rowspan="2">Текущий контроль</td><td rowspan="2">Экзамен</td><td rowspan="2">Все виды учебной деятельности</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td>Т8</td><td>Т9</td></tr>
<tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>12</td><td>1</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td><td>12</td><td>40</td><td>60</td><td>100</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды 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. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/131419.html
2. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под редакцией Л. Г. Елисеевой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2024. — 886 с. — ISBN 978-5-394-05428-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/136568.html

Дополнительная литература:

1. Нилова, Л. П Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения : учебное пособие / Л. П Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст : электронный //

Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/89204.html (дата обращения: 22.04.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 126 c. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134104.html

3. Бурова Т.Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бурова Т.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 135 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65799.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30205.html.— ЭБС «IPRbooks»

5. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 230 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/73428.html.— ЭБС «IPRbooks»

6. Донченко Л.В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Донченко Л.В., Варивода А.А., Ольховатов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 96 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77015.html.— ЭБС «IPRbooks»

7. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Часть 1. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]/ В.В. Шевченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 304 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40857.html.— ЭБС «IPRbooks»

8. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Электронный ресурс]: коллективная монография/ Л.Н. Меняйло [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015.— 212 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84256.html.— ЭБС «IPRbooks»

9. Теория и организация научных исследований по оценке качества и безопасности сырья и продуктов биологического происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие для магистров направления подготовки 36.04.02 «Зоотехния», магистр по программе: «Качество и безопасность сырья и продуктов биологического происхождения» очного и заочного обучения/ — Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016.— 63 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72840.html.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методическое обеспечение:

1. Гончарова Т.В. Спецкурс по товароведению продовольственных. Конспект лекций по дисциплине для студентов направления 38.04.07 «Товароведение» магистерская программа «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность». – Донецк, ДонНУЭТ, 2020. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

2. Гончарова Т.В. Спецкурс по товароведению продовольственных товаров: рабочая прогр. учеб. дисциплины [направления 38.03.07 Товароведение (профиль Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность ФМТТД, для студ. 1 к. д.ф.о., 1 и 2 к. з.ф.о., на 2020-2021 учеб. г.]. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2020. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

3. Гончарова Т.В. Спецкурс по товароведению продовольственных товаров. – Дистанционный курс в системе Moodle.

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная аудитория 4406 для проведения лекций	60 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
2.	Учебная лаборатория 4314а «Учебная лаборатория полимерных материалов» для проведения практических занятий	20 посадочных мест, весы торционные ВТ250; весы торционые; микроскоп XSP-128B; микроскоп мвп; частотометр ЧЗ -34; гигрограф м-21а; круткометр; муфельная печь; печь молибден; прибор для отгонки спиртовых жидкостей; электроплита с закрытой спиралью; доска меловая стационарная; стул; стол преподавательский; шкаф лабораторный; весы торционные вт250; муфельная печь; микроскоп мвп; печь молибден; частотометр ЧЗ-34; весы торционые; стол ученический лабораторный; раковина; лабораторный шкаф; вытяжной шкаф; шкаф лабораторный.
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 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Гончарова Татьяна Валериановна	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры товароведения, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специальность «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации, специальность «Государственная служба», квалификация «магистр государственного управления». Диплом кандидата экономических наук КА № 000116	1.Справка о прохождении стажировки № 08/779 от 17.05.2024, 72 часа, ГУП ДНР «Донецкстандарт-метрология», г. Донецк. 2.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.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.15 СПЕЦКУРС ПО ТОВАРОВЕДЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: новые технологии в производстве пищевых продуктов; инновационные технологии обработки пищевых продуктов и упаковочные материалы; нормативную законодательную базу в области качества и безопасности продовольственных товаров.

уметь: идентифицировать качественные характеристики инновационных пищевых продуктов.

владеть: теоретическими и практическими знаниями о новейших технологиях в области обработки сырья и пищевых продуктов, технологии упаковочных материалов, о качестве и безопасности новых продуктов.

обладать компетенциями:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИДК-$2_{пк-1}$ Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары.

Смысловые модули и темы дисциплины:

МОДУЛЬ 1

Смысловой модуль 1. Новые технологии в производстве пищевых продуктов.

Тема 1. Современные тенденции использования сырья и обогащения пищевых продуктов.

Производство пищевых продуктов и использованием вторичных продуктов переработки животноводства. Применение пищевых волокон. Замена животного белка растительным. Нетрадиционные добавки.

Тема 2. Микроорганизмы, как продуценты ценных пищевых веществ.

Требования, предъявляемые к микроорганизмам-продуцентам. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза. Производство ферментных препаратов. Биотехнология получения некоторых пищевых добавок и БАВов. Культуры и функциональная роль микроорганизмов, используемых в кисломолочном производстве. Использование продуктов метаболизма микроорганизмов в производстве мясных продуктов. Особенности использования микроорганизмов в бродильном производстве.

Тема 3. Продукты, полученные путем генной модификации.

Цель и методы генетического модифицирования. Использование генетически модифицированных продуктов. Путь к коммерциализации ГМ продуктов. Риски, связанные с ГМ продуктами питания.

Тема 4. Нанотехнологии.

История и определения. Фундаментальные положения. Области применения и новейшие достижения: пищевая промышленность, наноупаковка, другие сферы применения. Индустрия нанотехнологий. Реакция мирового сообщества на развитие нанотехнологий.

Смысловой модуль 2. Инновации в области обработки сырья и пищевых продуктов, технологии упаковочных материалов.

Тема 5. Особенности современной обработки сырья и пищевых продуктов.

Технология синпериодической кавитации. Обработка продуктов высоким давлением. Обработка ударными волнами. Радуризация как безопасный метод обработки пищевых продуктов радиоактивным излучением. Обработка продуктов ультрафиолетовым излучением. Инфракрасное облучение. Диэлектрический нагрев продуктов. Индукционный нагрев. Использование криогенных газов в жидкой фазе (криозаморозка).

Тема 6. Упаковка для длительного хранения продуктов.

Материалы для упаковки продуктов питания. Виды пищевой упаковки. Современные технологии упаковки продуктов. Тенденции упаковочной индустрии.

Смысловой модуль 3. Качество и безопасность пищевых продуктов.

Тема 7. Международный инструментарий управления качеством и пищевой безопасностью.

Наличие безопасных продуктов питания – одно из основных прав человека. Растущая глобализация торговли. Новые вызовы современности: ингредиенты, технологии, потенциальные источники риска. Побудительные мотивы к созданию систем управления пищевой безопасностью. Формирование системы технического регулирования Таможенного Союза. «Пищевые стандарты»: международные, национальные, отдельных компаний. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов: GFSI.

Тема 8. Контроль качества при производстве пищевых продуктов.

Современные требования к производству пищевых продуктов. Этапы контроля качества пищевых продуктов. Система контроля качества производства пищевых продуктов. Система HACCP: основные принципы, опасные факторы. ГОСТ Р ИСО 22000-2007: планирование и производство безопасных продуктов, система мониторинга.

Тема 9. Общие функции управления качеством продукции.

Организация контроля качества продукции и профилактики брака. Методы контроля качества, анализа дефектов и их причин. Статистические методы контроля качества.

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, лабораторные занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Разработчик:
Гончарова Т.В., доцент кафедры
товароведения продовольственных товаров
и экспертизы продукции сельского хозяйства
канд. экон. наук

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