Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:07:40
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.О.21 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Профиль	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 2,3,4 курс очно-заочная форма обучения, 2,3,4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Товароведение» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профилю: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

***Разработчик*: Малыгина В.Д., зав. кафедрой, профессор, д.э.н., профессор**

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 «25» февраля 2026 года

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

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Малыгина В.Д., 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/ 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 rowspan="2">Количество зачетных единиц –34</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
38.00.00 Экономика и управление
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
38.03.07 Товароведение
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 5</td><td rowspan="4">Профиль
Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 5</td><td>2, 3 ,4-й</td><td>2, 3, 4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество

часов – 1224</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3, 4, 5, 6, 7-й</td><td>4, 5, 6, 7,8-й</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 5</td><td rowspan="8">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>272 час.</td><td>160 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>272 час.</td><td>160 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>516,4 час.</td><td>738,0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
Зачет с оценкой, 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 – 272:516,4

для очно-заочной формы обучения –160:738

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: предоставление обучающимся системы знаний относительно научных основ формирования системного подхода к познанию товара, предоставления знаний относительно принципов и методов теоретического товароведения товаров широкого потребления, закономерностей формирования потребительных свойств, качества и ассортимента продовольственных товаров, факторов их формирования, контроля и хранения в сферах производства, обращения и потребления, конкурентоспособности товаров, кодирования и маркировки.

Задачи дисциплины: изучение сущности основных категорий товароведения продовольственных товаров, обретение знаний и умений относительно анализа их ассортимента, контроля и оценки качества и конкурентоспособности, кодирования и маркировки. Изучение свойств наиболее важных веществ, которые входят в состав пищевых продуктов, а также их влияние на формирование качества и потребительных свойств пищевых продуктов; изучение процессов, которые происходят в пищевых продуктах при транспортировке и хранении и как влияют эти процессы на смену качества и пищевую ценность продовольственных товаров.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.О.21 «Товароведение» относится к обязательной части ОПОП ВО.

Дисциплина «Товароведение» изучает полезные свойства товара, которые характеризуют его потребительную стоимость. Изучение полезных свойств товаров позволяет разработать научные основы их классификации и стандартизации, формирования ассортимента, способы определения уровня качества товаров, поступающих в торговую сеть, виды их упаковки, оптимальные режимы и сроки хранения, рациональные условия и способы транспортирования, реализации и использования.

Товароведение тесно связано с общественными и естественными науками, а так же со многими техническими дисциплинами.

Обеспечивающие дисциплины: «Физика», «Химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Высшая и прикладная математика».

Дисциплина «Товароведение» служит основой изучения таких дисциплин, как «Экспертиза товаров», «Идентификация и кодирование», «Безопасность товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» и др., а также для прохождения технологической, товароведной, коммерческой практик и практике по подготовке выпускной квалификационной работы.

В результате освоения предшествующих дисциплин обучающиеся должны:

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

В результате освоения дисциплины «Товароведение» обучающийся должен приобрести профессиональные навыки по выявлению новых полезных свойств товаров, расширению на этой основе их ассортимента, совершенствованию и разработке новых методов исследования и контроля качества, по оптимальным способам и режимам упаковки, транспортирования, хранения, консервирования и реализации товаров.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИДК-1$_{ОПК-2}$. Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИДК-2$_{ОПК-2}$. Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров
ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ИДК-1$_{ОПК-3}$. Знает нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-2$_{ОПК-3}$. Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-3$_{ОПК-3}$. Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной правовой и нормативной документации
ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ИДК-1$_{ОПК-4}$. Знает нормативную правовую базу в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-2$_{ОПК-4}$. Применяет методы и методологию управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-3$_{ОПК-4}$. Вырабатывает организационно-управленческие решения в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы
ПК-1. Способен анализировать закономерности и тенденции товарного рынка, формирование потребностей и спроса населения на товары	ИДК-1$_{ПК-1}$ Знает общие и специфические закономерности формирования потребностей и спроса ИДК-2$_{ПК-1}$ Применяет методы и методики анализа коммерческой деятельности, определения конъюнктуры товарного рынка, потребностей и спроса населения в продовольственных товарах
ПК-2. Обладает профессиональными знаниями и применяет системный подход к организации и проведению экспертизы товаров, идентификации, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит идентификацию товаров, квалиметрические исследования качества товаров и устанавливает их соответствие нормативной документации. ИДК-2$_{ПК-2}$ Организует проведение товароведной экспертизы качества и безопасности товаров и ее документальное оформление

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные категории и термины товароведения; принципы, правила виды и методы, признаки классификации и кодирования товаров; факторы, влияющие на качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру показателей и характеристик свойств и качества товаров и методы их определения; основные процедуры при контроле и оценке качества товаров; ассортимент товаров, его показатели и признаки классификации; требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению товаров.

уметь: систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной правовой и технической документацией в области товароведения; определять и

анализировать показатели ассортимента товаров и разрабатывать рекомендации по их совершенствованию; идентифицировать, классифицировать и кодировать товары; определять показатели и характеристики свойств и качества товаров; контролировать и оценивать качество товаров; определять соответствие содержания маркировки установленным требованиям; обеспечивать сохранение качества на всех стадиях товародвижения.

владеть: принципами и правилами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента товаров; методами определения показателей и характеристики свойств и качества товаров; методами контроля и оценивания качества товаров.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле. Объект и предмет товароведения

Тема 1. Товароведение как наука о товарах.

Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.

Тема 3. Методология товароведения.

Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.

Смысловой модуль 2. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

Тема 5. Потребительные свойства товаров.

Тема 6. Качество товаров, значение и требования.

Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров.

Тема 8. Контроль качества товаров.

Тема 9. Оценка качества товаров.

Смысловой модуль 3. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 10. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.

Тема 11. Физические свойства пищевых продуктов.

Тема 12. Химические свойства пищевых продуктов.

Тема 13. Показатели безопасности пищевых продуктов.

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения.

Тема 1. Конкурентоспособность товаров.

Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров.

Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.

Тема 3. Классификация товаров.

Тема 4. Кодирование товаров.

Тема 5. Ассортимент товаров.

Тема 6. Информация о товарах.

Тема 7. Управление ассортиментом и качеством товаров.

Смысловой модуль 3. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.

Тема 8. Ассортимент пищевых продуктов.

Тема 9. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.

Тема 10. Консервирование пищевых продуктов

Тема 11. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов.

Модуль 3. Товароведение. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров

Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.

Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.

Тема 3. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.

Тема 4. Экспертиза качества крупы.

Тема 5. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.

Тема 6. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.

Тема 7. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.

Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров

Тема 8. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей4

Тема 9. Факторы, влияющие на сохранность и качество свежей плодоовощной продукции

Тема 10. Транспортирование, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов и овощей

Тема 11. Переработанная плодоовощная продукция: пищевая ценность, классификация и ассортимент.

Тема 12. Хранение, упаковка и маркировка переработанной плодоовощной продукции

Тема 13. Грибы и продукты их переработки.

Тема 14. Товароведная оценка качества свежей и переработанной плодоовощной продукции.

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров

Тема 15. Крахмал, сахар, мед.

Тема 16. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.

Тема 17. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.

Тема 18. Шоколад и шоколадные изделия.

Тема 19. Восточные сладости. Товары специального назначения.

Тема 20. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.

Модуль 4. Товароведение. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. *(6 семестр)*

Смысловой модуль 1. Товароведение вкусовых товаров.

Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров.

Тема 2 Классификация, химический состав пряностей и приправ.

Тема 3. Потребительские свойства чая и кофе.

Тема 4. Потребительские свойства безалкогольных напитков.

Тема 5. Потребительские свойства крепких спиртных напитков.

Тема 6. Потребительские свойства слабоалкогольных напитков.

Тема 7. Характеристика сырья для производства вина и шампанского.

Тема 8. Характеристика сырья для получения папирос, сигарет и сигар.

Смысловой модуль 2. Товароведение молока и молочных товаров

Тема 9. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.

Тема 10. Классификация и характеристика ассортимента молока.

Тема 11. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.

Тема 12. Характеристика потребительских свойств мороженого.

Тема 13. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.

Тема 14. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.

Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых жиров.

Тема 15. Химический состав и свойства триглицеридов.

Тема 16. Товароведческая характеристика масла.

Тема 17. Характеристика потребительских свойств животных топленых жиров.

Тема 18. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сливочного масла.

Тема 19. Формирование потребительских свойств маргарина.

Тема 20. Товароведная характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности.

Тема 21. Товароведная характеристика спрэда и смеси жировой

Тема 22. Характеристика технологии и влияние операций на формирование качества майонеза.

Модуль 5. Товароведение. Рыба и рыбные товары. Мясо, мясные и ячные товары. (7 семестр)

Смысловой модуль 1. Рыба и водные нерыбные объекты промысла.

Тема 1. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности и торговли рыбными товарами.

Тема 2. Общие сведения о рыбе. Анатомическое строение рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб.

Тема 3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб.

Тема 4. Болезни рыб и посмертные изменения, происходящие в них.

Тема 5. Живая товарная рыба. Биотехнические особенности искусственного выращивания живой товарной рыбы.

Тема 6. Водные нерыбные объекты пищевого использования.

Тема 7. Холодильная обработка рыбы и водных нерыбных объектов.

Смысловой модуль 2. Продукты переработки гидробионтов.

Тема 8. Соленые и маринованные рыбные товары.

Тема 9. Характеристика сушеных и вяленых рыбных товаров.

Тема 10. Копченые рыбные товары.

Тема 11. Консервы и пресервы из гидробионтов.

Смысловой модуль 3. Мясо убойных животных и птицы.

Тема 12. Состояние, перспективы развития животноводства, птицеводства и мясной промышленности.

Тема 13. Химический и морфологический состав мяса.

Тема 14. Характеристика, классификация и переработка мяса убойных животных.

Тема 15. Холодильная обработка мяса и хранение.

Тема 16. Послеубойные изменения в мясе.

Тема 17. Характеристика мяса птицы.

Тема 18. Товароведная характеристика субпродуктов.

Смысловой модуль 4. Продукты переработки мяса. Яичные товары

Тема 19. Сырье и технология колбасных изделий.

Тема 20. Товароведная характеристика колбасных изделий.

Тема 21. Товароведная характеристика мясных консервов.

Тема 22. Мясные копчёности.

Тема 23. Характеристика мясных полуфабрикатов.

Тема 24. Мясные кулинарные изделия.

Тема 25. Товароведная характеристика пищевых яиц.

Тема 26. Яичные продукты.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	ПР		л	п	лаб	СР	ПР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3 семестр												
Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения												
Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле. Объект и предмет товароведения												
Тема 1. Товароведение как наука о товарах.	12	3		3	6		14	2		2	10	
Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.	12	3		3	6		14	2		2	10	
Тема 3. Методология товароведения.	12	3		3	6		14	2		2	10	
Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.	12	3		3	6		14	2		2	10	
Итого по смысловому модулю 1	**48**	**12**		**12**	**24**		**56**	**8**		**8**	**40**	
Смысловой модуль 2. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания												
Тема 5. Потребительные свойства товаров.	15	4		4	7		11,4	2		2	7,4	
Тема 6. Качество товаров, значение и требования.	15	4		4	7		14	3		3	8	
Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров.	15	4		4	7		14	3		3	8	
Тема 8. Контроль качества товаров.	15	4		4	7		14	3		3	8	
Тема 9. Оценка качества товаров.	15	4		4	7		14	3		3	8	
Итого по смысловому модулю 2	**75**	**20**		**20**	**35**		**67,4**	**14**		**14**	**39,4**	
Смысловой модуль 3. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров.												
Тема 10. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.	15,2	4		4	7,2		15	2		3	10	
Тема 11. Физические свойства пищевых продуктов.	15	4		4	7		15	3		2	10	

Тема 12. Химические свойства пищевых продуктов.	15	4		4	7		15	2		3	10	
Тема 13. Показатели безопасности пищевых продуктов.	16	4		4	8		15	3		2	10	
Итого по смысловому модулю 3	**61,2**	**16**		**16**	**29,2**		**60**	**10**		**10**	**40**	
Всего часов	**184,2**	**48**		**48**	**88,2**		**183,4**	**32**		**32**	**119,4**	
Катт	**2,4**					**2,4**	**3,2**					**3,2**
СРэк												
ИК												
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**27**					**27**
Всего часов	**216**	**48**		**48**	**88,2**	**31,8**	**216**	**32**		**32**	**119,4**	**32,6**

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	ПР		л	п	лаб	СР	ПР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
4 семестр												
Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения												
Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения.												
Тема 1. Конкурентоспособность товаров.	24	6		6	12		28	4		4	20	
Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров.	24	6		6	12		28	4		4	20	
Итого по смысловому модулю 1	**48**	**12**		**12**	**24**		**56**	**8**		**8**	**40**	
Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.												
Тема 3. Классификация товаров.	15	4		4	7		11,4	2		2	7,4	
Тема 4. Кодирование товаров.	15	4		4	7		14	3		3	8	
Тема 5. Ассортимент товаров.	15	4		4	7		14	3		3	8	
Тема 6. Информация о товарах.	15	4		4	7		14	3		3	8	
Тема 7. Управление ассортиментом и качеством товаров.	15	4		4	7		14	3		3	8	
Итого по смысловому	**75**	**20**		**20**	**35**		**67,4**	**14**		**14**	**39,4**	

модулю 2												
Смысловой модуль 3. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.												
Тема 8. Ассортимент пищевых продуктов.	15	4		4	7		14	2		2	10	
Тема 9. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.	15,1	4		4	7,1		15	2		3	10	
Тема 10. Консервирование пищевых продуктов	15,1	4		4	7,1		15	3		2	10	
Тема 11. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов.	16	4		4	8		16	3		3	10	
Итого по смысловому модулю 3	**61,2**	**16**		**16**	**29,2**		**60**	**10**		**10**	**40**	
Всего часов	**184,2**	**48**		**48**	**88,2**		**183,4**	**32**		**32**	**119,4**	
Катт	**2,4**					**2,4**	**3,2**					**3,2**
СРэк												
ИК												
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**27**					**27**
Всего часов	**216**	**48**		**48**	**88,2**	**31,8**	**216**	**32**		**32**	**119,4**	**32,6**

Модуль 3. Товароведение. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	ПР		л	п	лаб	СР	ПР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
5 семестр												
Модуль 3. Товароведение. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)												
Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров.												
Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.	8	2		2	4		7	1		1	5	
Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.	8	2		2	4		7	1		1	5	
Тема 3. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.	8	2		2	4		7,4	1		1	5,4	
Тема 4. Экспертиза	8	2		2	4		10	2		2	6	

качества крупы.												
Тема 5. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.	8	2		2	4		10	2		2	6	
Тема 6. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	10	3		3	4		10	2		2	6	
Тема 7. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.	11	3		3	5		10	2		2	6	
Итого по смысловому модулю 1	**61**	**16**		**16**	**29**		**61,4**	**11**		**11**	**39,4**	
Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров												
Тема 8. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей4	8	2		2	4		7	1		1	5	
Тема 9. Факторы, влияющие на сохранность и качество свежей плодоовощной продукции	8	2		2	4		7	1		1	5	
Тема 10. Транспортирование, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов и овощей	8	2		2	4		8	1		1	6	
Тема 11. Переработанная плодоовощная продукция: пищевая ценность, классификация и ассортимент.	8	2		2	4		10	2		2	6	
Тема 12. Хранение, упаковка и маркировка переработанной плодоовощной продукции	8	2		2	4		10	2		2	6	
Тема 13. Грибы и продукты их переработки.	10,2	3		3	4,2		10	2		2	6	
Тема 14. Товароведная оценка качества свежей и переработанной плодоовощной продукции.	11	3		3	5		10	2		2	6	
Итого по смысловому модулю 2	**61,2**	**16**		**16**	**29,2**		**62**	**11**		**11**	**40**	

Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров												
Тема 15. Крахмал, сахар, мед.	9	2		2	5		8	1		1	6	
Тема 16. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.	9	2		2	5		8	1		1	6	
Тема 17. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.	11	3		3	5		11	2		2	7	
Тема 18. Шоколад и шоколадные изделия.	11	3		3	5		11	2		2	7	
Тема 19. Восточные сладости. Товары специального назначения.	11	3		3	5		11	2		2	7	
Тема 20. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.	11	3		3	5		11	2		2	7	
Итого по смысловому модулю 3	**62**	**16**		**16**	**30**		**60**	**10**		**10**	**40**	
Всего часов	**184,2**	**48**		**48**	**88,2**		**183,4**	**32**		**32**	**119,4**	
Катт	**2,4**					**2,4**	**3,2**					**3,2**
СРэк												
ИК												
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**27**					**27**
Всего часов	**216**	**48**		**48**	**88,2**	**31,8**	**216**	**32**		**32**	**119,4**	**32,6**

Модуль 4. Товароведение. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	ПР		л	п	лаб	СР	ПР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
6 семестр												
Модуль 4. Товароведение. Вкусовые товары. Молоко. Жиры.												
Смысловой модуль 1. Товароведение вкусовых товаров.												
Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров.	8	2		2	4		9,4	1		1	7,4	
Тема 2 Классификация, химический состав пряностей и приправ.	8	2		2	4		10	1		1	8	
Тема 3. Потребительские свойства чая и кофе.	11,4	3		3	5,4		10	1		1	8	
Тема 4. Потребительские	12	3		3	6		10	1		1	8	

свойства безалкогольных напитков.												
Тема 5. Потребительские свойства крепких спиртных напитков.	12	3		3	6		10	1		1	8	
Тема 6. Потребительские свойства слабоалкогольных напитков.	12	3		3	6		12	2		2	8	
Тема 7. Характеристика сырья для производства вина и шампанского.	12	3		3	6		12	2		2	8	
Тема 8. Характеристика сырья для получения папирос, сигарет и сигар.	12	3		3	6		12	2		2	8	
Итого по смысловому модулю 1	**87,4**	**22**		**22**	**43,4**		**85,4**	**11**		**11**	**63,4**	
Смысловой модуль 2. Товароведение молока и молочных товаров												
Тема 9. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.	12	3		3	6		12	1		1	10	
Тема 10. Классификация и характеристика ассортимента молока.	12	3		3	6		12	1		1	10	
Тема 11. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.	12	3		3	6		14	2		2	10	
Тема 12. Характеристика потребительских свойств мороженого.	14	3		3	8		15	2		2	11	
Тема 13. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.	16	4		4	8		15	2		2	11	
Тема 14. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.	16	4		4	8		15	2		2	11	
Итого по смысловому модулю 2	**82**	**20**		**20**	**42**		**83**	**10**		**10**	**63**	
Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых жиров.												
Тема 15. Химический состав и свойства триглицеридов.	9	2		2	5		12	1		1	10	
Тема 16. Товароведческая	9	2		2	5		12	1		1	10	

характеристика масла.												
Тема 17. Характеристика потребительских свойств животных топленых жиров.	11	3		3	5		12	1		1	10	
Тема 18. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сливочного масла.	11	3		3	5		13	1		1	11	
Тема 19. Формирование потребительских свойств маргарина.	11	3		3	5		13	1		1	11	
Тема 20. Товароведная характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности.	11	3		3	5		15	2		2	11	
Тема 21. Товароведная характеристика спрэда и смеси жировой	12	3		3	4		15	2		2	11	
Тема 22. Характеристика технологии и влияние операций на формирование качества майонеза.	12	3		3	4		15	2		2	11	
Итого по смысловому модулю 3	**46**	**22**		**22**	**38**		**87**	**11**		**11**	**65**	
Всего часов	**255,4**	**64**		**64**	**124,4**		**255,4**	**32**		**32**	**191,4**	
Катт	**5,2**					**5,2**	**3,2**					**3,2**
СРэк												
ИК	**1**					**1**						
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**27**					**27**
Всего часов	**288**	**64**		**64**	**124,4**	**32,6**	**288**	**32**		**32**	**191,4**	**32,6**

Модуль 5. Товароведение. Рыба и рыбные товары. Мясо, мясные и ячные товары. (7 семестр)

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб	СР	ПР		л	п	лаб	СР	ПР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
7 семестр												
Модуль 5. Товароведение. Рыба и рыбные товары. Мясо, мясные и ячные товары.												
Смысловой модуль 1. Рыба и водные нерыбные объекты промысла.												
Тема 1. Состояние и	8	2		2	4		8	1		1	6	

перспективы развития рыбной промышленности и торговли рыбными товарами.												
Тема 2. Общие сведения о рыбе. Анатомическое строение рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб.	8	2		2	4		9	1		2	6	
Тема 3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб.	8	2		2	4		9	1		1	7	
Тема 4. Болезни рыб и посмертные изменения, происходящие в них.	8	2		2	4		9	1		1	7	
Тема 5. Живая товарная рыба. Биотехнические особенности искусственного выращивания живой товарной рыбы.	9	2		2	5		9	1		1	7	
Тема 6. Водные нерыбные объекты пищевого использования.	11	3		3	5		9	1		1	7	
Тема 7. Холодильная обработка рыбы и водных нерыбных объектов.	11	3		3	5		9	2		1	7	
Итого по смысловому модулю 1	**63**	**16**		**16**	**31**		**63**	**8**		**8**	**47**	
Смысловой модуль 2. Продукты переработки гидробионтов.												
Тема 8. Соленые и маринованные рыбные товары.	15	4		4	7		15	2		2	11	
Тема 9. Характеристика сушеных и вяленых рыбных товаров.	16	4		4	8		16	2		2	12	
Тема 10. Копченые рыбные товары.	16	4		4	8		16	2		2	12	
Тема 11. Консервы и пресервы из гидробионтов.	16	4		4	8		16	2		2	12	
Итого по смысловому модулю 2	**63**	**16**		**16**	**31**		**63**	**8**		**8**	**47**	
Смысловой модуль 3. Мясо убойных животных и птицы.												
Тема 12. Состояние, перспективы развития животноводства, птицеводства и мясной	8	2		2	4		8	1		1	6	

промышленности.												
Тема 13. Химический и морфологический состав мяса.	8,1	2		2	4,1		9	1		2	6	
Тема 14. Характеристика, классификация и переработка мяса убойных животных.	8,1	2		2	4,1		9	1		1	7	
Тема 15. Холодильная обработка мяса и хранение.	8	2		2	4		9	1		1	7	
Тема 16. Послеубойные изменения в мясе.	9	2		2	5		9	1		1	7	
Тема 17. Характеристика мяса птицы.	11	3		3	5		9	1		1	7	
Тема 18. Товароведная характеристика субпродуктов.	11	3		3	5		9	32		1	7	
Итого по смысловому модулю 3	**63,2**	**16**		**16**	**31,2**		**63**	**8**		**8**	**47**	
Смысловой модуль 4. Продукты переработки мяса. Яичные товары												
Тема 19. Сырье и технология колбасных изделий.	7,2	2		2	3,2		7,4	1		1	5,4	
Тема 20. Товароведная характеристика колбасных изделий.	8	2		2	4		8	1		1	6	
Тема 21. Товароведная характеристика мясных консервов.	8	2		2	4		8	1		1	6	
Тема 22. Мясные копчёности.	8	2		2	4		8	1		1	6	
Тема 23. Характеристика мясных полуфабрикатов.	8	2		2	4		8	1		1	6	
Тема 24. Мясные кулинарные изделия.	9	2		2	5		8	1		1	6	
Тема 25. Товароведная характеристика пищевых яиц.	9	2		2	5		8	1		1	6	
Тема 26. Яичные продукты.	9	2		2	5		8	1		1	6	
Итого по смысловому модулю 4	**66,2**	**16**		**16**	**34,2**		**63,4**	**8**		**8**	**47,4**	
Всего часов	**255,4**	**64**		**64**	**127,4**		**252,4**	**32**		**32**	**188,4**	
Катт	**3,2**					**3,2**	**5,2**					**5,2**
СРэк												
ИК							**1**					**1**
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**

Контроль	**27**					**27**	**27**					**27**
Всего часов	**288**	**64**		**64**	**127,4**	**35,6**	**288**	**32**		**32**	**188,4**	**35,6**

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 И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ - Не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Товароведение как наука о товарах.	3	2
2	Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.	3	2
3	Тема 3. Методология товароведения.	3	2
4	Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.	3	2
5	Тема 5. Потребительные свойства товаров.	4	2
6	Тема 6. Качество товаров, значение и требования.	4	3
7	Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров.	4	3
8	Тема 8. Контроль качества товаров.	4	3
9	Тема 9. Оценка качества товаров.	4	3
10	Тема 10. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.	4	3
11	Тема 11. Физические свойства пищевых продуктов.	4	2
12	Тема 12. Химические свойства пищевых продуктов.	4	3
13	Тема 13. Показатели безопасности пищевых продуктов.	4	2
	Всего:	48	32

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

№ п/п	**Название темы**	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Конкурентоспособность товаров.	6	4
2	Методы определения конкурентоспособности товаров	6	4

3	Классификация товаров.	4	2
4	Кодирование товаров.	4	3
5	Ассортимент товаров.	4	3
6	Информация о товарах.	4	3
7	Управление ассортиментом и качеством товаров.	4	3
8	Ассортимент пищевых продуктов.	4	2
9	Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.	4	3
10	Консервирование пищевых продуктов	4	2
11	Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов	4	3
Всего:		48	32

Модуль 3. Товароведение. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

N п/п	**Название темы**	**Количество часов**	
		очная форма	**очно-заочная форма**
1	Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.	2	1
2	Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.	2	1
3	Тема 3. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.	2	1
4	Тема 4. Экспертиза качества крупы.	2	2
5	Тема 5. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.	2	2
6	Тема 6. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	3	2
7	Тема 7. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.	3	2
8	Тема 8. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей4	2	1
9	Тема 9. Факторы, влияющие на сохранность и качество свежей плодоовощной продукции	2	1
10	Тема 10. Транспортирование, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов и овощей	2	1
11	Тема 11. Переработанная плодоовощная продукция: пищевая ценность, классификация и ассортимент.	2	2
12	Тема 12. Хранение, упаковка и маркировка переработанной плодоовощной продукции	2	2
13	Тема 13. Грибы и продукты их переработки.	3	2
14	Тема 14. Товароведная оценка качества свежей и переработанной плодоовощной продукции.	3	2
15	Тема 15. Крахмал, сахар, мед.	2	1
16	Тема 16. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.	2	1
17	Тема 17. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.	3	2
18	Тема 18. Шоколад и шоколадные изделия.	3	2
19	Тема 19. Восточные сладости. Товары специального назначения.	3	2

20	Тема 20. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.	3	2
	Всего	48	32

Модуль 4. Товароведение. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. ***(6 семестр)***

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	**очно-заочная форма**
1	Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров.	2	1
2	Тема 2 Классификация, химический состав пряностей и приправ.	2	1
3	Тема 3. Потребительские свойства чая и кофе.	3	1
4	Тема 4. Потребительские свойства безалкогольных напитков.	3	1
5	Тема 5. Потребительские свойства крепких спиртных напитков.	3	1
6	Тема 6. Потребительские свойства слабоалкогольных напитков.	3	2
7	Тема 7. Характеристика сырья для производства вина и шампанского.	3	2
8	Тема 8. Характеристика сырья для получения папирос, сигарет и сигар.	3	2
9	Тема 9. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.	3	1
10	Тема 10. Классификация и характеристика ассортимента молока.	3	1
11	Тема 11. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.	3	2
12	Тема 12. Характеристика потребительских свойств мороженого.	3	2
13	Тема 13. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.	4	2
14	Тема 14. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.	4	2
15	Тема 15. Химический состав и свойства триглицеридов.	2	1
16	Тема 16. Товароведческая характеристика масла.	2	1
17	Тема 17. Характеристика потребительских свойств животных топленых жиров.	3	1
18	Тема 18. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сливочного масла.	3	1
19	Тема 19. Формирование потребительских свойств маргарина.	3	1
20	Тема 20. Товароведная характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности.	3	2
21	Тема 21. Товароведная характеристика спрэда и смеси жировой	3	2
22	Тема 22. Характеристика технологии и влияние операций на формирование качества майонеза.	3	2
	Всего часов:	**64**	**32**

Модуль 5. Товароведение. Рыба и рыбные товары. Мясо, мясные и ячные товары. (7 семестр)

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма

1	Тема 1. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности и торговли рыбными товарами.	2	1
2	Тема 2. Общие сведения о рыбе. Анатомическое строение рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб.	2	2
3.	Тема 3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб.	2	1
4	Тема 4. Болезни рыб и посмертные изменения, происходящие в них.	2	1
5	Тема 5. Живая товарная рыба. Биотехнические особенности искусственного выращивания живой товарной рыбы.	2	1
6	Тема 6. Водные нерыбные объекты пищевого использования.	3	1
7	Тема 7. Холодильная обработка рыбы и водных нерыбных объектов.	3	1
8	Тема 8. Соленые и маринованные рыбные товары.	4	2
9	Тема 9. Характеристика сушеных и вяленых рыбных товаров.	4	2
10	Тема 10. Копченые рыбные товары.	4	2
11	Тема 11. Консервы и пресервы из гидробионтов.	4	2
12	Тема 12. Состояние, перспективы развития животноводства, птицеводства и мясной промышленности.	2	1
13	Тема 13. Химический и морфологический состав мяса.	2	2
14	Тема 14. Характеристика, классификация и переработка мяса убойных животных.	2	1
15	Тема 15. Холодильная обработка мяса и хранение.	2	1
16	Тема 16. Послеубойные изменения в мясе.	2	1
17	Тема 17. Характеристика мяса птицы.	3	1
18	Тема 18. Товароведная характеристика субпродуктов.	3	1
19	Тема 19. Сырье и технология колбасных изделий.	2	1
20	Тема 20. Товароведная характеристика колбасных изделий.	2	1
21	Тема 21. Товароведная характеристика мясных консервов.	2	1
22	Тема 22. Мясные копчёности.	2	1
23	Тема 23. Характеристика мясных полуфабрикатов.	2	1
24	Тема 24. Мясные кулинарные изделия.	2	1
25	Тема 25. Товароведная характеристика пищевых яиц.	2	1
26	Тема 26. Яичные продукты.	2	1
	Всего часов:	**64**	**32**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Товароведение как наука о товарах.	6	10
2	Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.	6	10
3	Тема 3. Методология товароведения.	6	10
4	Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.	6	10
5	Тема 5. Потребительные свойства товаров.	7	7,4
6	Тема 6. Качество товаров, значение и требования.	7	8
7	Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров.	7	8

8	Тема 8. Контроль качества товаров.	7	8
9	Тема 9. Оценка качества товаров.	7	8
10	Тема 10. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.	7,2	10
11	Тема 11. Физические свойства пищевых продуктов.	7	10
12	Тема 12. Химические свойства пищевых продуктов.	7	10
13	Тема 13. Показатели безопасности пищевых продуктов.	8	10
	Всего:	88,2	119,4

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Конкурентоспособность товаров.	12	20
2	Методы определения конкурентоспособности товаров	12	20
3	Классификация товаров.	7	7,4
4	Кодирование товаров.	7	8
5	Ассортимент товаров.	7	8
6	Информация о товарах.	7	8
7	Управление ассортиментом и качеством товаров.	7	8
8	Ассортимент пищевых продуктов.	7	10
9	Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.	7,1	10
10	Консервирование пищевых продуктов	7,1	10
11	Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов	8	10
Всего:		88,2	119,4

Модуль 3. Товароведение. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.	4	5
2	Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.	4	5
3	Тема 3. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.	4	5,4
4	Тема 4. Экспертиза качества крупы.	4	6
5	Тема 5. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.	4	6
6	Тема 6. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.	4	6
7	Тема 7. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.	5	6
8	Тема 8. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей4	4	5

9	Тема 9. Факторы, влияющие на сохранность и качество свежей плодоовощной продукции	4	5
10	Тема 10. Транспортирование, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов и овощей	4	6
11	Тема 11. Переработанная плодоовощная продукция: пищевая ценность, классификация и ассортимент.	4	6
12	Тема 12. Хранение, упаковка и маркировка переработанной плодоовощной продукции	4	6
13	Тема 13. Грибы и продукты их переработки.	4,2	6
14	Тема 14. Товароведная оценка качества свежей и переработанной плодоовощной продукции.	5	6
15	Тема 15. Крахмал, сахар, мед.	5	6
16	Тема 16. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.	5	6
17	Тема 17. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.	5	7
18	Тема 18. Шоколад и шоколадные изделия.	5	7
19	Тема 19. Восточные сладости. Товары специального назначения.	5	7
20	Тема 20. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.	5	7
	Всего	88,2	119,4

Модуль 4. Товароведение. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. ***(6 семестр)***

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	**очно-заочная форма**
1	Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров.	4	7,4
2	Тема 2 Классификация, химический состав пряностей и приправ.	4	8
3	Тема 3. Потребительские свойства чая и кофе.	5,4	8
4	Тема 4. Потребительские свойства безалкогольных напитков.	6	8
5	Тема 5. Потребительские свойства крепких спиртных напитков.	6	8
6	Тема 6. Потребительские свойства слабоалкогольных напитков.	6	8
7	Тема 7. Характеристика сырья для производства вина и шампанского.	6	8
8	Тема 8. Характеристика сырья для получения папирос, сигарет и сигар.	6	8
9	Тема 9. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.	6	10
10	Тема 10. Классификация и характеристика ассортимента молока.	6	10
11	Тема 11. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.	6	10
12	Тема 12. Характеристика потребительских свойств мороженого.	8	11
13	Тема 13. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.	8	11
14	Тема 14. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.	8	11
15	Тема 15. Химический состав и свойства триглицеридов.	5	10
16	Тема 16. Товароведческая характеристика масла.	5	10
17	Тема 17. Характеристика потребительских свойств животных топленых жиров.	5	10

18	Тема 18. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сливочного масла.	5	11
19	Тема 19. Формирование потребительских свойств маргарина.	5	11
20	Тема 20. Товароведная характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности.	5	11
21	Тема 21. Товароведная характеристика спрэда и смеси жировой	5	11
22	Тема 22. Характеристика технологии и влияние операций на формирование качества майонеза.	4	11
	Всего часов:	**124,4**	**191,4**

Модуль 5. Товароведение. Рыба и рыбные товары. Мясо, мясные и ячные товары. (7 семестр)

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности и торговли рыбными товарами.	4	6
2	Тема 2. Общие сведения о рыбе. Анатомическое строение рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб.	4	6
3.	Тема 3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб.	4	7
4	Тема 4. Болезни рыб и посмертные изменения, происходящие в них.	4	7
5	Тема 5. Живая товарная рыба. Биотехнические особенности искусственного выращивания живой товарной рыбы.	5	7
6	Тема 6. Водные нерыбные объекты пищевого использования.	5	7
7	Тема 7. Холодильная обработка рыбы и водных нерыбных объектов.	5	7
8	Тема 8. Соленые и маринованные рыбные товары.	7	11
9	Тема 9. Характеристика сушеных и вяленых рыбных товаров.	8	12
10	Тема 10. Копченые рыбные товары.	8	12
11	Тема 11. Консервы и пресервы из гидробионтов.	8	12
12	Тема 12. Состояние, перспективы развития животноводства, птицеводства и мясной промышленности.	4	6
13	Тема 13. Химический и морфологический состав мяса.	4,1	6
14	Тема 14. Характеристика, классификация и переработка мяса убойных животных.	4,1	7
15	Тема 15. Холодильная обработка мяса и хранение.	4	7
16	Тема 16. Послеубойные изменения в мясе.	5	7
17	Тема 17. Характеристика мяса птицы.	5	7
18	Тема 18. Товароведная характеристика субпродуктов.	5	7
19	Тема 19. Сырье и технология колбасных изделий.	3,2	5,4
20	Тема 20. Товароведная характеристика колбасных изделий.	4	6
21	Тема 21. Товароведная характеристика мясных консервов.	4	6
22	Тема 22. Мясные копчёности.	4	6
23	Тема 23. Характеристика мясных полуфабрикатов.	4	6
24	Тема 24. Мясные кулинарные изделия.	5	6
25	Тема 25. Товароведная характеристика пищевых яиц.	5	6
26	Тема 26. Яичные продукты.	5	6
	Всего часов:	**127,4**	**188,4**

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:		
Реферат (Тема 1)	2	2
Устный опрос	1	17
Тестовые задания	2,5	41
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:		
Реферат (Тема 1)	2	2
Устный опрос	1	17
Тестовые задания	2,5	41
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)

Модуль 1 (3 семестр)

1. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
2. Понятие о потребительских свойствах товаров, их классификация и определение.
3. Задачи товароведения в условиях перехода экономики страны к рынку.
4. Органолептические и экспертные методы определения качества. Сущность, достоинства, недостатки и области применения.
5. Товар как объект товароведения. Определение товара, его характеристики.
6. Связь товароведения с разными науками и научными дисциплинами.
7. Сегментация рынка, ее сущность, цели, методы.
8. Методология определения потребностей населения региона.
9. Возникновение и развитие товароведения.
10. Социальные свойства товаров, сущность, определения, их показатели.
11. Предмет и метод товароведения.
12. Основные черты потребительской стоимости товаров.
13. Функциональные свойства товаров, их показатели.
14. Методы определения показателей: их сущность, использование.

Модуль 2 (4 семестр)

1.Показатели качества товаров, определения, группировка, характеристика.
2.Признаки классификации товаров.
3.Классификация и характеристика свойств безопасности товаров.
4. Определение терминологии в области ассортимента товаров - ассортимент товаров, рациональный ассортимент, оптимизация ассортимента, формирования ассортимента.
5. Принципы и методы классификации.
6. Качество товаров: понятие, значение качества на современном этапе рыночных отношений.

7. Методы определения показателей качества товаров, их группирования и сущность
8. Органолептические и экспертные методы определения качества. Сущность, достоинства, недостатки и области применения.
9. Инструментальные и расчетные методы определения качества, достоинства, недостатки и области применения.
10. Факторы, которые определяют качество товара.
11. Методы оценки уровня качества товаров
12. Управление качеством товаров на уровне торговых предприятий.
13. Конкурентоспособность товара, методы конкурентоспособности.
14. Кодирование товара: сущность, виды
15. Понятие о промышленном и торговом ассортименте товаров.
16. Определение терминов - развитие ассортимента, управления ассортиментом.
17. Сущность понятия "конкурентоспособность товаров". Факторы, определяющие конкурентоспособность.
18. Методика оценки уровня конкурентоспособности товаров.
19. Система определения сортности непродовольственных товаров. Суть каждой системы.
20. Классификация, как основа формирования товарного и промышленного ассортимента.
21. Сущность понятия «классификация», методы, классификации;
22. Принципы и правила, виды классификации.
23. Признаки классификации товаров.
24. Выяснить понятие «ассортимент товаров», ознакомиться с видами ассортимента, изучить показатели, его характеризующие (структура, широта, полнота, обновляемость, экономичность).
25. Маркировка товаров
26. Упаковка товаров
27. Средства товарной информации

Модуль 3 (5 семестр)

1.Производство и потребление плодов и овощей в регионе. Направления развития рынка плодоовощной продукции.
2.Пищевая ценность плодов и овощей, их роль в питании человека, классификация свежих овощей и плодов.
3.Картофель: химический состав и полезность, использование, классификация по составу, срокам выращивания, качеству. Требования к качеству, хранению.
4.Общая характеристика корнеплодов и луковых овощей.
5.Общая характеристика капустных и листовых овощей.
6.Общая характеристика плодовых и пряных овощей.
7.Общая характеристика томатных и тыквенных овощей.
8.Правила, способы и сроки хранения свежих овощей. Процессы, которые происходят в овощах при хранении и их влияние на качество товарных партий. Дефекты и болезни овощей.
9.Стандартизация свежих овощей, сравнительная характеристика требований к качеству продукции при заготовке и прямой реализации в розничной сети.
10.Классификация свежих плодов, сжатая характеристика отдельных групп.
11.Общая характеристика семечковых и косточковых плодов.
12. Общая характеристика ягод и орехов.
13. Цитрусовые, субтропические и тропические плоды: классификация, потребительская ценность, требований к качеству, правила и сроки хранения.
14. Способы переработки плодов и овощей : сущность, влияние на качество продукта и стойкость при хранении.
15. Квашеные и маринованные плоды и овощи.
16. Общая схема производства плодоовощных консервов, влияние отдельных операций на качество и ассортимент консервов. Дефекты консервов.

17. Овощные консервы: классификация, характеристика отдельных групп, требования к качеству, сроки хранения.
18. Плодовые консервы: классификация, отличные признаки отдельных групп, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.
19. Плодовые и овощные соки: питательность, классификация и ассортимент, требования к качеству, сроки хранения.
20. Классификация сахарных кондитерских изделий и сжатая характеристика отдельных групп.
21. Характеристика карамели: сырье, основы изготовления, потребительские свойства, классификация и основной ассортимент, показатели качества.
22. Характеристика конфет.
23. Характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
24. Характеристика шоколада.
25. Классификация мучнистых кондитерских изделий и сжатая характеристика отдельных групп.
26. Правила, режимы и сроки хранения сахарных кондитерских изделий.
27. Правила, режимы и сроки хранения мучных кондитерских изделий.
28. Сахар: потребительская ценность, классификация, ассортимент, показатели качества, правила хранения.
29. Значение зерна для экономики государства и жизни человека.
30. Классификация зерна по химическому составу, назначению, ботаническим признакам. Характеристика зерна отдельных ботанических семейств.
31. Химический состав и пищевая ценность зерна, усвояемость и полезность отдельных веществ, зависимость химического состава от разных факторов.
32. Пшеница: химический состав и пищевая ценность, строение зерна, классификация пшеницы по разным признакам, стандартизация зерна, использование
33. Показатели качества зерна, методы их определения. Стандартизация качества зерна. Дефекты и вредители зерна.
34. Хранение зерна : условия, сроки, процессы, которые происходят в зерне при хранении.
35. Питательная ценность круп, основы производства, классификация.
36. Формирование качества круп в процессе производства.
37. Сравнительная характеристика круп по питательной ценности, кулинарным свойствам, стойкости к хранению.
38. Производство и потребление муки в регионе. Пищевая ценность муки, влияние на нее разных факторов.
39. Основы технологии производства муки, влияние методов формирования сортов муки на их потребительские свойства.
40. Классификация муки, характеристика муки отдельных видов, типов и товарных сортов.
41. Требования к качеству муки по стандартным показателям и хлебопекарным свойствам.
42. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, хлебопекарным свойствам и использованию.
43. Правила, условия и сроки хранения муки. Изменение качества муки при хранении и способы торможения снижения качества.
1.Пищевая ценность хлебных изделий и способы ее повышения.

Модуль 4 (6 семестр)

1. Анализ ассортимента светлых сортов пива в розничной сети.
10. Плодово-овощные соки для питания детей раннего возраста: качество, ассортимент.
11. Ассортиментная структура черных байховых чаев в розничной торговле
12. Структура ассортимента ароматизированных чаев
13. Динамика и структура потребления натуральных виноградных вин
14. Ассортиментная структура газированных безалкогольных напитков.
15. Потребления и структура ассортимента энергетических напитков

16. Потребительские свойства и ассортимент натуральных плодовых соков
17. Ассортиментная структура зеленых байховых чаев
18. Потребительские свойства и ассортимент темных сортов пива
19. Анализ ассортимента приправ-самостоятельных блюд
20. Ассортиментная структура приправ со сложным составом в розничной торговле.
21. Структура ассортимента пряностей
22. Ассортимента нектаров ТМ Сандора
23. Потребительские свойства и ассортимент слабоалкогольных напитков отечественного производства
24. Ассортиментная структура уксуса в розничной сети
25. Структура ассортимента и качество растворимого кофе
26. Потребительские свойства и ассортимент этническими чаев в розничной торговле
27. Ассортиментная структура безалкогольных газированных напитков на зерновом сырье разных производителей
28. Анализ ассортимента молока питьевого в розничной сети.
29. Сухие молочные консервы: качество, ассортимент.
30. Ассортиментная структура сгущенных молочных консервов в розничной торговле.
31. Структура ассортимента мороженого на молочной основе.
32. Динамика и структура потребления мороженого с комбинированным составом.
33. Ассортиментная структура мороженого на плодово-ягодной и овощной основе.
34. Особенности потребления и структура ассортимента кисломолочных напитков простого брожения.
35. Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных напитков смешанного брожения.
36. Ассортиментная структура кисломолочных напитков с наполнителями.
37. Потребительские свойства и ассортимент десертов на основе творога.
38. Анализ ассортимента творога в розничной торговой сети.
39. Ассортиментная структура сметаны и сметанных продуктов в розничной торговле.
40. Структура ассортимента смесей для питания детей на молочной основе.
41. Анализ ассортимента смесей для детей ТМ Нестле.
42. Потребительские свойства и ассортимент молочных смесей для питания детей отечественного производства.
43. Ассортиментная структура каш с молоком для питания детей в розничной сети.
44. Потребительские свойства и структура ассортимента плавленых сыров.
45. Структура ассортимента и качество твердых сыров ТМ Шостка.
46. Потребительские свойства и ассортимент мягких сыров в розничной торговле.
47. Ассортиментная структура рассольных сыров разных производителей.
48. Потребительские свойства пищевых жиров, их роль и значение в питании человека.
49. Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров в ДНР.
50. Сравнительная характеристика потребительских свойств подсолнечного масла различных видов очистки.
51. Исследование качества оливкового масел, реализуется в розничной торговой сети.
52. Исследование ассортимента купажированных масел и их потребления.
53. Характеристика ассортимента и качества масла с нетрадиционного сырья.
54. Сравнительная характеристика потребительских свойств подсолнечного и кукурузного масла.
55. Использование биологически-активных веществ в производстве пищевых жиров.
56. Характеристика ассортимента и качества животных топленых жиров.
57. Исследование факторов, влияющих на формирование качества пищевых жиров.
58. Влияние упаковки и условий хранения на качество пищевых жиров.
59. Теории образования сливочного масла при производстве его различными способами. .

Модуль 5 (7 семестр)

1. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов. Мясная продуктивность.
2. Характеристика убойных животных.

3. Морфология и химический состав мясного сырья.
4. Предубойное содержание скота.
5. Процесс обработки скота.
6. Послеубойные изменения в мясе.
7. Идентификация мяса убойных животных.
8. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности.
9. Экспертиза качества мяса по показателям свежести.
10. Фальсификация натурального мяса.
11. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясных субпродуктов.
12. Классификация по виду, возрасту, полу, упитанности убойных животных, тепловому состоянию мяса.
13. Товароведная маркировка мяса.
14. Разделка мяса для розничной торговли.
15. Экспертиза качества мяса при приемке.
16. Наружный осмотр и отбор образцов.
17. Методы и показатели качества мяса.
18. Замораживание мяса. Изменения замороженного мяса при хранении. Размораживание мяса.
19. Хранение и транспортирование охлажденного мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.
20. Хранение и транспортирование замороженного мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.
21. Сырье и материалы для колбасного производства.
22. Технология изготовления вареных колбас.
23. Технология изготовления полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.
24. Экспертиза качества колбасных изделий.
25. Классификация колбасных изделий.
26. Фальсификация колбасных изделий.
27. Дефекты колбас, возникающие при хранении.
28. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование колбасных изделий.
45. Идентификация мясных консервов.
Фальсификация мясных консервов.
46. Упаковывание, маркирование, хранение мясных консервов.
47. Экспертиза качества мясных консервов.
48. Факторы, влияющие на формирование качества мясных консервов.
49. Классификация мясных полуфабрикатов.
50. Фальсификация мясных полуфабрикатов.
51. Упаковка, маркировка, хранение мясных полуфабрикатов.
52. Ассортимент солено-копченых изделий.
53. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование солено-копченых изделий.
54. Классификация мясных субпродуктов. Характеристика субпродуктов убойных животных и требования к их качеству.
14. Обработка субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Упаковка, маркировка, приемка, транспортирование и хранение субпродуктов убойных животных. Упаковка, маркировка, приемка, транспортирование и хранение субпродуктов птичьих.
15. Виды и породы домашней птицы. Особенности анатомии и химического состава мяса птицы. Первичная переработка птицы. Классификация мяса птицы. Продукты разделки потрошеных тушек.
16. Экспертиза качества мяса птицы. Маркирование и упаковывание мяса птицы. Мясо пернатой дичи.
17. Порядок проведения товарной экспертизы мяса и мясопродуктов. Ветеринарное клеймение мяса. 56. Товароведное клеймение мяса.
18. Распознавание мяса разных видов домашних животных по особенностям органов.

19. Схема разделки говядины. Схема разделки свинины. Схема разделки баранины и козлятины.
20. Новые технологии в мясной промышленности. Мясо и мясопродукты как источник пищевого отравления

Рекомендованная тематика курсовых работ
по дисциплине «Товароведение»
(Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Зерномучные товары

2. Сравнительная характеристика потребительских свойств крупы, вырабатываемой из зерна пшеницы, гречихи и бобовых (из ячменя, риса, кукурузы или из проса, овса и пшеницы).
3. Характеристика потребительских свойств, ассортимента, качества и конкурентоспособности круп, реализуемых торговой сетью.
4. Характеристика потребительских свойств, ассортимента, качества и конкурентоспособности обеденных концентратов первых блюд (вторых блюд).
5. Потребительские свойства, ассортимент и качество сухих завтраков, получаемых методом экструзии.
6. Сравнительная характеристика пшеничной и ржаной муки по химическому составу, хлебопекарным свойствам, использованию и стойкости при хранении.
6. Товароведная характеристика пшеничной муки, реализуемой торговой сетью, ее конкурентоспособность на продовольственном рынке.
7. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной и макаронной отраслях пищевой промышленности.
8. Характеристика качества, ассортимента и конкурентоспособности пшеничного хлеба, выпекаемого местными предприятиями.
9. Товароведная характеристика сухарных изделий, вырабатываемых по новым технологиям.
10. Сравнительная характеристика бараночных изделий, которые изготовляются хлебозаводами Донецкого региона.
11. Ассортимент, качество и конкурентоспособность ржаного и ржано-пшеничного хлеба (на примере…… хлебозавода).
12. Сравнительная характеристика макаронных изделий, выработанных из разного сырья.
13. Ассортимент, качество и конкурентоспособность макаронных изделий, поступающих на продовольственный рынок г. Донецк от разных предприятий.
14. Ассортимент, качество и конкурентоспособность рисовой крупы, реализуемой под разными торговыми марками.

Плоды и овощи свежие и переработанные

2. Питательные свойства, ассортимент, уровень качества и стойкость при хранении яблок, выращиваемых в Донецком регионе.
3. Сравнительная характеристика яблок разных сортов по пищевой ценности, строению и способности к хранению.
4. Сравнительная характеристика картофеля, поступающего на продовольственный рынок г. Донецка по ассортименту, качеству и конкурентоспособности.
5. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности овощных консервов из субтропических и тропических плодов.
6. Исследование огурцов по стойкости к хранению в разных условиях.
7. Изучение факторов, обеспечивающих сохранность качества лука репчатого.
8. Изучение питательных свойств и сохранности консервов из томатов, выращенных в различных условиях.
9. Изучение факторов, влияющих на сохранность овощей.

10. Сравнительная характеристика качества свежих овощей при хранении в различных условиях.
11. Товароведная характеристика овощных консервов нового ассортимента.
12. Сравнительная товароведная характеристика овощных консервов для детского питания, выработанных разными предприятиями.
13. Изучение влияния вида тары на потребительские свойства и сохранность консервов.
14. Изучение факторов, влияющих на качество и сохранность квашеной капусты.
15. Характеристика прогрессивных методов квашения капусты и их влияния на качество готового продукта.
16. Исследование качества и сохранности быстрозамороженных плодов и овощей, поступающих в торговую сеть.
17. Изучение видов и причин потерь свежих овощей при хранении и путей их снижения.
18. Характеристика способов хранения фруктов и направлений их усовершенствования.
19. Исследование ассортимента, качества и стойкости при хранении сушеных плодов и ягод, реализуемых фирмами Донецка.
20. Исследование ассортимента и качества плодовых соков, поступающих в торговую сеть от разных предприятий.

Кондитерские товары

1. Характеристика состава, свойств и назначения крахмалопродуктов, вырабатываемых отечественными предприятиями.
2. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сахара, поставляемого разными фирмами.
3. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности мучных кондитерских изделий, поступающих на рынок г. Донецк.
4. Ассортимент, качество и конкурентоспособность печенья, вырабатываемого «Лаконд» г. Донецк.
5. Исследование ассортимента и качества тортовых изделий, реализуемых на рынке г. Донецк.
6. Потребительские свойства, ассортимент и уровень качества печенья, вырабатываемого кондитерской фабрикой «Красный октябрь».
7. Потребительские свойства, ассортимент и уровень качества карамели, реализуемой на продовольственном рынке г. Донецк.
8. Сравнительная характеристика ассортимента, качества и стойкости при хранении конфет разных производителей (по выбору).
9. Сравнительная характеристика пищевой ценности, ассортимента, качества и конкурентоспособности продукции, вырабатываемой кампанией «Лаконд» и «Данко».
10. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий.
11. Использование нетрадиционного сырья при производстве мучных кондитерских изделий.
12. Шоколад: потребительские свойства, ассортимент, качество, стойкость при хранении (на примере разных фабрик).
13. Халва: потребительские свойства, ассортимент, качество, стойкость при хранении в разных упаковочных материалах.
14. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств халвы, вырабатываемой разными предприятиями.
15. Товароведная характеристика пастильных изделий отечественного и заграничного производства.
16. Сравнительная характеристика мармелада, вырабатываемого предприятиями Донецкого региона.
17. Товароведная характеристика и конкурентоспособность меда, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.

Вкусовые товары

1. Сравнительная характеристика ассортимента и качества виноградных вин разных торговых марок
2. Исследование ассортимента и качества пива
3. Сравнительная товароведная характеристика пива, поступающего на продовольственный рынок от разных предприятий.
4. Изучение современных методов пивоварения и характеристика нового ассортимента пива.
5. Изучение ассортимента, качества и конкурентоспособности водочных напитков разных торговых марок.
6. Исследование ассортимента и качества безалкогольных напитков, вырабатываемых предприятиями г. Донецка.
7. Анализ рынка и качества черного байхового чая, реализуемого на продовольственном рынке г. Донецка.
8. Изучение факторов, формирующих качество и ассортимент игристых вин.
9. Сравнительная характеристика растворимого кофе разных производителей.
10. Характеристика ассортимента, качества и питательных свойств зеленого байхового чая, реализуемого в торговой сети.
11. Изучение ассортимента, качества и потребительского спроса на пряности.
12. Способы использования нетрадиционного сырья при производстве пива и безалкогольных напитков.
13. Состояние мирового рынка чая и направления его развития.
14. Изучение состояния мирового производства и потребления табачных изделий.
15. Исследование состояния регионального производства и потребления минеральной воды.

Молоко и молочные товары

1. Формирование потребительских свойств мороженого.
2. Сравнительная товароведная оценка сырковых изделий разных производителей.
3. Товароведная характеристика твердых сычужных сыров отечественного производства.
4. Исследование ассортимента и товароведная оценка кисломолочных продуктов.
5. Формирование потребительских свойств, характеристика ассортимента и оценка качества молочных продуктов для детского питания.
6. Сравнительная товароведная характеристика мороженого разных производителей.
7. Характеристика ппотребительских свойств продуктов для детского питания на молочной основе.
8. Формирование потребительских свойств и оценка качества молочных продуктов с функциональными свойствами.
9. Товароведная характеристика качества и конкурентоспособности питьевых йогуртов разных предприятий.
10. Потребительские свойства молочных консервов и оценка их качества.
11. Исследование ассортимента, качества и безопасности молока .
12. Анализ ассортимента и качества биокисломолочных продуктов, реализуемых на продовольственном рынке.

Пищевые жиры

1. Исследование потребительских свойств майонеза разных производителей.
2. Характеристика потребительских свойств и оценка качества спредов, реализуемых розничной сетью.
3. Товароведная характеристика майонезов, реализуемых розничной торговой сетью.
4. Исследование ассортимента и качества сливочного масла, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
5. Товароведная характеристика столового маргарина.

6. Сравнительная характеристика потребительских свойств и пищевой ценности разных видов сливочного масла.
7. Исследование ассортимента и качества животных топленых жиров.
8. Товароведная характеристика купажированных растительных масел.
9. Исследование ассортимента и качества кукурузного масла, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
10. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности оливкового масла, поступающего на продовольственный рынок г. Донецк.
11. Сравнительная ттовароведная характеристика качества масла сливочного разных предприятий.

Рыбные товары

1. Изучение ассортимента и качества соленых рыбных товаров, реализуемых на потребительском рынке г. Донецк.
2. Изучение ассортимента и качества живой товарной рыбы, которая реализуется на потребительском рынке г. Донецк.
3. Исследование ассортимента и качества рыбы холодильной обработки, которая поступает на продовольственный рынок г. Донецк.
4. Анализ ассортимента и качества рыбы холодного копчения, реализуемой ТД «Молоко» г. Донецк.
5. Исследование ассортимента и качества морепродуктов, реализуемых торговой сетью г. Донецк.
6. Товароведная характеристика потребительских свойств икры частиковых рыб.
7. Характеристика потребительских свойств лососевой икры.
8. Исследование качества и безопасности копченых рыбных товаров.
9. Исследование сохранности копченых колбас ТМ «Феникс».
10. Влияние вида оболочки на сохранность сосисок (сарделек).
11. Исследование ассортимента и качества консервов из морепродуктов, реализуемых на продовольственном рынке Донецка.

Мясные товары

1. Анализ ассортимента и качества охлажденного мяса птицы, реализуемой на продовольственном рынке г. Донецк.
2. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, реализуемых торговой сетью г. Донецк.
3. Товароведческая характеристика посеченных мясных полуфабрикатов, которые поступают на рынок г. Донецк.
4. Сравнительный анализ ассортимента и качества вареных колбас, реализуемых под разными торговыми марками.
5. Сравнительная характеристика сырокопченых колбас разных производителей.
6. Изучение ассортимента и конкурентоспособности колбас полукопченых импортного происхождения.
7. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сосисок и сарделек разных производителей.
8. Сравнительная характеристика сырокопченых колбас ТМ «Луганские деликатесы» и ТМ «Барская».
9. Исследование ассортимента и качества ливерных колбас отечественных производителей.
10. Товароведная оценка ассортимента и качества и определение конкурентоспособности мясных консервов разных производителей.
11. Товароведная оценка свежих куриных яиц региональных птицефабрик.
12. Использование нетрадиционного сырья при изготовлении вареных колбасных изделий.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

3 семестр - зачет

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	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т1	Т2	Т3	Т4	100
7	7	7	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

4 семестр – экзамен

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	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т1	Т2	Т3	Т4	Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	40	60	100

Модуль 3. Товароведение. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)

5 семестр – экзамен

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																						Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль №1						Смысловой модуль №2					Смысловой модуль №3				Смысловой модуль №4						Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т1	Т2	Т3	Т4	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6			
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	40	60	100

Модуль 4. Товароведение. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. (6 семестр)

6 семестр – экзамен

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																			Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль №1					Смысловой модуль №2						Смысловой модуль №3						Смысловой модуль №4			Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т1	Т2	Т3			
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	60	100

Модуль 4 (6 семестр (о/ф) – курсовая работа)

Основная часть, балл	Оформление, балл	Защита работы, балл	Максимальная сумма баллов
до 35 баллов	до 50 баллов	до 15 баллов	100 баллов

Модуль 5. Товароведение. Рыба и рыбные товары. Мясо, мясные и ячные товары.

7 семестр – экзамен

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																			Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль №1									Смысловой модуль №2		Смысловой модуль №3							Смысловой модуль №4		Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	Т19	Т20			
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	60	100

Модуль 5 (8 семестр (з/о) – курсовая работа)

Основная часть, балл	Оформление, балл	Защита работы, балл	Максимальная сумма баллов
до 35 баллов	до 50 баллов	до 15 баллов	100 баллов

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. Грибанова И.В. Товароведение : учебное пособие / Грибанова И.В., Первойкина Л.И.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 c. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93399.html

2. Основы товароведения : пособие / составители В. Е. Сыцко [и др.], под редакцией В. Е. Сыцко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 263 c. — ISBN 978-985-503-939-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93394.html

Дополнительная литература:

1. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Ч.2: ферментированные молочные продукты : учебное пособие для вузов / Нилова Л.П., Пилипенко Т.В.. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2025. — 170 c. — ISBN 978-5-4377-0207-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/155168.html

2. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 384 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65295.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Менеджмент качества жировых товаров : учебное пособие / О.Б. Рудаков [и др.].. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 330 c. — ISBN 978-5-4497-1131-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/108362.html

4. Воротынцева, Т. М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие для вузов / Т. М. Воротынцева, П. П. Веселова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 124 c. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/136774.html

5. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 397 c. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85722.html

Учебно-методические издания:

1. 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

2. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / Щетилина И.П.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 c. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86287.html

3. Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров : практикум / Криштафович Д.В., Криштафович В.И.. — Москва : Российская таможенная академия, 2020. — 78 c. — ISBN 978-5-9590-1143-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105668.html

4. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / Березина В.В.. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 200 c. — ISBN 978-5-394-03205-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85578.html

5. Еремеева, Н. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 252 c. — ISBN 978-5-394-04171-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107825.html

15. 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

Для проведения практических занятий используются специализированные лаборатории, приборы и оборудование, учебный класс для самостоятельной работы по дисциплине, оснащенный компьютерной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно – правовой и нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций работ.

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов	Перечень оборудования, количество
1	2	3
1.	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения лекций	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
2.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения лабораторных занятий и зачета	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
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 ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Малыгина Валентина Дмитриевна	Зав. кафедрой, профессор	Донецкий институт советской торговли (1972 г., «Товароведение и организация торговли продовольствен-ными товарами», товаровед высшей квалификации)	Доктор экономических наук, 08.00.03 – экономика и управление национальным хозяйством, профессор по кафедре товароведения и экспертизы продовольственных товаров, тема диссертации «Методология развития продовольственной безопасности Украины»	1. Удостоверение КПК 4379671929 Регистрационный номер 0222763, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» 15.02.2024 2. Удостоверение КПК 437984944 Регистрационный номер 0400315, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» 12.02.2026 года.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.О. 21 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Трудоемкость дисциплины: 34,0 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: основные категории и термины товароведения; принципы, правила виды и методы, признаки классификации и кодирования товаров; факторы, влияющие на качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру показателей и характеристик свойств и качества товаров и методы их определения; основные процедуры при контроле и оценке качества товаров; ассортимент товаров, его показатели и признаки классификации; требования к маркировке, упаковке, транспортированию и хранению товаров.

уметь: систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной правовой и технической документацией в области товароведения; определять и анализировать показатели ассортимента товаров и разрабатывать рекомендации по их совершенствованию; идентифицировать, классифицировать и кодировать товары; определять показатели и характеристики свойств и качества товаров; контролировать и оценивать качество товаров; определять соответствие содержания маркировки установленным требованиям; обеспечивать сохранение качества на всех стадиях товародвижения.

владеть: принципами и правилами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента товаров; методами определения показателей и характеристики свойств и качества товаров; методами контроля и оценивания качества товаров.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИДК-1$_{ОПК-2}$. Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров ИДК-2$_{ОПК-2}$. Обоснованно выбирает методы исследования, оценки и экспертизы товаров
ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ИДК-1$_{ОПК-3}$. Знает нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-2$_{ОПК-3}$. Применяет нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции ИДК-3$_{ОПК-3}$. Оценивает безопасность и качество товаров на соответствие требованиям нормативной правовой и нормативной документации
ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	ИДК-1$_{ОПК-4}$. Знает нормативную правовую базу в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-2$_{ОПК-4}$. Применяет методы и методологию управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы ИДК-3$_{ОПК-4}$. Вырабатывает организационно-

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	управленческие решения в сферах управления качеством, ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы
ПК-1. Способен анализировать закономерности и тенденции товарного рынка, формирование потребностей и спроса населения на товары	ИДК-1$_{ПК-1}$ Знает общие и специфические закономерности формирования потребностей и спроса ИДК-2$_{ПК-1}$ Применяет методы и методики анализа коммерческой деятельности, определения конъюнктуры товарного рынка, потребностей и спроса населения в продовольственных товарах
ПК-2. Обладает профессиональными знаниями и применяет системный подход к организации и проведению экспертизы товаров, идентификации, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит идентификацию товаров, квалиметрические исследования качества товаров и устанавливает их соответствие нормативной документации. ИДК-2$_{ПК-2}$ Организует проведение товароведной экспертизы качества и безопасности товаров и ее документальное оформление

Смысловые модули и темы дисциплины:

Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения (3 семестр)

Смысловой модуль 1. Товароведение в системе наук о товарах и торговле. Объект и предмет товароведения

Тема 1. Товароведение как наука о товарах.

Тема 2. Зарождение, становление и развитие товароведения как науки.

Тема 3. Методология товароведения.

Тема 4. Научные основы формирования потребностей в товарах.

Смысловой модуль 2. Потребительные свойства и качество товаров, методы его исследования и оценивания

Тема 5. Потребительные свойства товаров.

Тема 6. Качество товаров, значение и требования.

Тема 7. Факторы, влияющие на качество товаров.

Тема 8. Контроль качества товаров.

Тема 9. Оценка качества товаров.

Смысловой модуль 3. Потребительные свойства пищевых продуктов и основы их исследования. Химический состав продовольственных товаров.

Тема 10. Потребительная ценность и потребительные свойства пищевых продуктов.

Тема 11. Физические свойства пищевых продуктов.

Тема 12. Химические свойства пищевых продуктов.

Тема 13. Показатели безопасности пищевых продуктов.

Модуль 2. Товароведение. Теоретические основы товароведения (4 семестр)

Смысловой модуль 1. Конкурентоспособность товаров и методы ее определения.

Тема 1. Конкурентоспособность товаров.

Тема 2. Методы определения конкурентоспособности товаров.

Смысловой модуль 2. Классификация и ассортимент товаров.

Тема 3. Классификация товаров.

Тема 4. Кодирование товаров.

Тема 5. Ассортимент товаров.

Тема 6. Информация о товарах.

Тема 7. Управление ассортиментом и качеством товаров.

Смысловой модуль 3. Ассортимент продовольственных товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Консервирование.
Тема 8. Ассортимент пищевых продуктов.
Тема 9. Классификация и характеристика процессов, которые происходят в продовольственных товарах при хранении.
Тема 10. Консервирование пищевых продуктов
Тема 11. Расчет теоретической и реальной энергетической ценности рационов.

Модуль 3. Товароведение. Зерно. Плоды. Овощи. Кондитерские товары (5 семестр)
Смысловой модуль 1. Товароведение и экспертиза качества зерномучных товаров
Тема 1. Классификация зерновых культур, строение зерна, химический состав.
Тема 2. Пищевая ценность и технологические достоинства зерна основных культур.
Тема 3. Классификация, ассортимент и пищевая ценность крупы.
Тема 4. Экспертиза качества крупы.
Тема 5. Характеристика муки, классификация. Формирование товарных сортов муки, показатели качества.
Тема 6. Классификация и ассортимент хлеба. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба.
Тема 7. Организация и проведение экспертизы качества муки, хлеба и хлебобулочных изделий.
Смысловой модуль 2. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров
Тема 8. Классификация, химический состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей4
Тема 9. Факторы, влияющие на сохранность и качество свежей плодоовощной продукции
Тема 10. Транспортирование, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов и овощей
Тема 11. Переработанная плодоовощная продукция: пищевая ценность, классификация и ассортимент.
Тема 12. Хранение, упаковка и маркировка переработанной плодоовощной продукции
Тема 13. Грибы и продукты их переработки.
Тема 14. Товароведная оценка качества свежей и переработанной плодоовощной продукции.
Смысловой модуль 3. Товароведение и экспертиза качества кондитерских товаров
Тема 15. Крахмал, сахар, мед.
Тема 16. Классификация, ассортимент и нормы качества сахарных кондитерских изделий.
Тема 17. Классификация, ассортимент и нормы качества мучных кондитерских изделий.
Тема 18. Шоколад и шоколадные изделия.
Тема 19. Восточные сладости. Товары специального назначения.
Тема 20. Правила, режимы и сроки хранения кондитерских изделий.

Модуль 4. Товароведение. Вкусовые товары. Молоко. Жиры. *(6 семестр)*
Смысловой модуль 1. Товароведение вкусовых товаров.
Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров.
Тема 2 Классификация, химический состав пряностей и приправ.
Тема 3. Потребительские свойства чая и кофе.
Тема 4. Потребительские свойства безалкогольных напитков.
Тема 5. Потребительские свойства крепких спиртных напитков.
Тема 6. Потребительские свойства слабоалкогольных напитков.
Тема 7. Характеристика сырья для производства вина и шампанского.
Тема 8. Характеристика сырья для получения папирос, сигарет и сигар.
Смысловой модуль 2. Товароведение молока и молочных товаров
Тема 9. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.
Тема 10. Классификация и характеристика ассортимента молока.
Тема 11. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.
Тема 12. Характеристика потребительских свойств мороженого.
Тема 13. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов.

Тема 14. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров.
Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых жиров.
Тема 15. Химический состав и свойства триглицеридов.
Тема 16. Товароведческая характеристика масла.
Тема 17. Характеристика потребительских свойств животных топленых жиров.
Тема 18. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сливочного масла.
Тема 19. Формирование потребительских свойств маргарина.
Тема 20. Товароведная характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности.
Тема 21. Товароведная характеристика спрэда и смеси жировой
Тема 22. Характеристика технологии и влияние операций на формирование качества майонеза.

Модуль 5. Товароведение. Рыба и рыбные товары. Мясо, мясные и ячные товары. (7 семестр)
Смысловой модуль 1. Рыба и водные нерыбные объекты промысла.
Тема 1. Состояние и перспективы развития рыбной промышленности и торговли рыбными товарами.
Тема 2. Общие сведения о рыбе. Анатомическое строение рыб. Характеристика основных семейств и видов промысловых рыб.
Тема 3. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб.
Тема 4. Болезни рыб и посмертные изменения, происходящие в них.
Тема 5. Живая товарная рыба. Биотехнические особенности искусственного выращивания живой товарной рыбы.
Тема 6. Водные нерыбные объекты пищевого использования.
Тема 7. Холодильная обработка рыбы и водных нерыбных объектов.
Смысловой модуль 2. Продукты переработки гидробионтов.
Тема 8. Соленые и маринованные рыбные товары.
Тема 9. Характеристика сушеных и вяленых рыбных товаров.
Тема 10. Копченые рыбные товары.
Тема 11. Консервы и пресервы из гидробионтов.
Смысловой модуль 3. Мясо убойных животных и птицы.
Тема 12. Состояние, перспективы развития животноводства, птицеводства и мясной промышленности.
Тема 13. Химический и морфологический состав мяса.
Тема 14. Характеристика, классификация и переработка мяса убойных животных.
Тема 15. Холодильная обработка мяса и хранение.
Тема 16. Послеубойные изменения в мясе.
Тема 17. Характеристика мяса птицы.
Тема 18. Товароведная характеристика субпродуктов.
Смысловой модуль 4. Продукты переработки мяса. Яичные товары
Тема 19. Сырье и технология колбасных изделий.
Тема 20. Товароведная характеристика колбасных изделий.
Тема 21. Товароведная характеристика мясных консервов.
Тема 22. Мясные копчёности.
Тема 23. Характеристика мясных полуфабрикатов.
Тема 24. Мясные кулинарные изделия.
Тема 25. Товароведная характеристика пищевых яиц.
Тема 26. Яичные продукты.

Виды учебных занятий по дисциплине:

Лекции, лабораторные занятия

(лекции, семинарские, практические, лабораторные занятия)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

(зачет, экзамен)

Разработчик:
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

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