

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вуцлавовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:10:43
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b2

**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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе

Л. В. Крылова
(подпись)
«  »  2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.19 ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ
(название учебной дисциплины)**

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(код, наименование)

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс:
очная форма обучения, 3 курс
очно-заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024


Рабочая программа учебной дисциплины «Основы разработки продуктов функционального назначения» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для очно-заочной формы обучения.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от « 19 » 02 2024 года № 11

Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

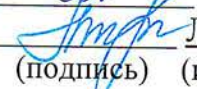
Дата « 27 » 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от « 28 » 02 2024 года № 7

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

© Малыгина В.Д., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (базовая, вариативная)	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение		
Модулей – 1	Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		3 - й	3 - й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		5 - й	6 - й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3,8 час самостоятельной работы обучающегося – 1,9 часа	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		36	14 час
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		34 час	28 час
		Самостоятельная работа	
		35,95 час	64,35 час
		Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))	
		ЗТМК	контрольная работа
Форма промежуточной аттестации:			
Зачет с оценкой	Зачет с оценкой		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 70:35,95
 для заочной формы обучения – 42:64,35

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: определения роли экспертизы продовольственных товаров функционального назначения, приобретения студентами теоретических знаний и практических навыков для определения сущности, основ и особенностей проведения экспертиз продовольственных товаров функционального назначения.

Задачи: определять необходимость проведения экспертизы продовольственных товаров функционального назначения, изучить сущность и особенности проведения разного вида экспертиз продовольственных товаров функционального назначения; изучить особенности системы защиты продовольственных товаров гарантированного географического происхождения в разных странах мира; определить возможности использования систем технического регулирования (стандартизации, метрологии, сертификации, оценки соответствия) с целью идентификации и экспертизы продовольственных товаров функционального назначения; исследовать направления международного сотрудничества по разработке системы выявления фальсифицированной продукции и предотвращения ее распространения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.19 Основы разработки продуктов функционального назначения является вариативной дисциплиной учебного плана направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Обеспечивающие дисциплины: «Химия», «Физика», «Товароведение (пищевые продукты)», «Методология и методы научных исследований», «Экспертиза товаров».

Обеспечиваемые дисциплины: полученные знания необходимы для изучения научно-исследовательской работы, производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по управлению качеством), производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по экспертной деятельности), производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная преддипломная практика).

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-5. Способен определять факторы и критерии формирования товарного ассортимента	ИДК-1 _{ПК-5} . Формирует оптимальную структуру товарного ассортимента ИДК-2 _{ПК-5} . Разрабатывает системы факторов формирования потребностей потребителей в товарах и связанных с ними требований к товару ИДК-3 _{ПК-5} . Формирует типологию потребителей для обоснования сегментации рынка товаров и позиционирования товаров на нем ИДК-4 _{ПК-5} . Определяет совокупность факторов, формирующих требования к товару и потребности в товарах, определяет емкость

	рынка ИДК-5 _{ПК-5} . Разрабатывает ассортиментную политику и ассортиментную концепцию ИДК-6 _{ПК-5} . Разрабатывает модели ассортимента в разрезе сегментов рынка и позиций товара на нем
--	--

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы и методы товароведения, методы контроля качества товаров, особенности технологической обработки продуктов для групп населения, нуждающихся в функциональном и специализированном питании; химический состав, полезность и потребительские достоинства пищевых продуктов, физические свойства продовольственных товаров, условия хранения пищевых продуктов, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; инновации в технологиях производства пищевых продуктов функционального и специального назначения;

уметь: применять современные методы исследования с применением информационных технологий; выполнять анализ, систематизацию научно-технической информации, документации по проблемам и научным вопросам сферы питания, технологий и товароведения пищевых продуктов; применять современные методы исследования с применением информационных технологий;

владеть: навыками проведения экспертизы продовольственных товаров функционального назначения, идентификации и прогнозирования их свойств.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1

Содержательный модуль 1. Питание и здоровье. Значение и состав пищевых продуктов.

Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.

Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека.

Содержательный модуль 2. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных растительного происхождения

Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров

Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров

Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров

Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров

Содержательный модуль 3 Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных животного происхождения

Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров

Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров

Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров

Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров

Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания

Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1												
Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.	16,95	6		5		5,95	16	2		4		10
Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека	17	6		5		6	16,35	2		4		10,35
Итого по смысловому модулю 1:	33,95	12		10		11,95	32,35	4		8		20,35
Смысловой модуль 2												
Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров	9	3		3		3	8	1		2		5
Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров	9	3		3		3	8	1		2		5
Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров	9	3		3		3	10	1		3		6
Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров	9	3		3		3	11	2		3		6

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ₅		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Итого по смысловому модулю 2:	36	12		12		12	37	5		10		22
Смысловой модуль 3.												
Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров	6	2		2		2				1		3
Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров	6	2		2		2		1		1		3
Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров	6	2		2		2		1		2		4
Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров	6	2		2		2		1		2		4
Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания	6	2		2		2		1		2		4
Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	6	2		2		2		1		2		4
Итого по смысловому модулю 3:	36	12		12		12		5		10		22

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Всего по смысловым модулям:	105,95	36		34		35,95	106,35	14		28		64,35
Катт					1,8						1,4	
СРж												
ИК												
КЭ												
Каттэк					0,25						0,25	
Контроль												
Всего часов	108	36		34	2,05	35,95	108	14		28	1,65	64,35

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.	5	4
2	Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека	5	4
3	Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров	3	2
4	Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров	3	2

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
5	Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров	3	3
6	Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров	3	3
7	Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров	2	1
8	Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров	2	1
9	Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров	2	2
10	Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров	2	2
11	Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания	2	2
12	Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	2	2
Всего:		34	28

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.	5,95	10
2	Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека	6	10,35
3	Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров	3	5
4	Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров	3	5
5	Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров	3	6
6	Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров	3	6

7	Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров	2	3
8	Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров	2	3
9	Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров	2	4
10	Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров	2	4
11	Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания	2	4
12	Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста	2	4
Всего:		35,95	64,35

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие 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;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания заменяются устным ответом;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в 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.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Примерный перечень вопросов для текущего контроля успеваемости

ТМК 1

1. Продукты функционального назначения.
2. Молочные продукты и напитки функционального назначения.
3. Яичные продукты функционального назначения.
4. Мясные продукты функционального назначения.
5. Рыбные продукты функционального назначения.
6. Плодоовощные продукты функционального назначения.
7. Кондитерские продукты функционального назначения.
8. Хлебобулочные продукты функционального назначения.
9. Продукты специализированного назначения.

ТМК 2

10. Продукты для социальных групп населения: пожилых людей, кормящих матерей, беременных и др.
11. Особенности технологии получения продуктов функционального и специализированного назначения.
12. Нормативные документы производства продуктов функционального и специализированного назначения.
13. Контроль качества продуктов функционального и специализированного назначения.
14. Упаковка и маркировка продуктов функционального и специализированного назначения.
15. Условия хранения и сроки годности продуктов функционального и специализированного назначения.

ТМК 3

16. Продукты детского питания функционального и специализированного назначения.
17. Требования к показателям безопасности сырья продуктов функционального и специализированного назначения.
18. Особенности состава и технологии получения продуктов функционального и специализированного назначения.
19. Продукты для разных возрастных групп детей.
20. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продуктов функционального и специализированного назначения.

Вопросы к контрольной работе

1. Продукты с пробиотическими свойствами;
2. Использование злаковых наполнителей при производстве кисломолочных продуктов;
3. Молочные продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;
4. Молочные продукты, обогащенные пищевыми волокнами;
5. Десертные продукты на основе молочной сыворотки;

6. Ферментированные напитки на основе молочной сыворотки с функциональными свойствами;
7. Десертные продукты на основе пахты;
8. Десертные продукты на основе творога и сметаны;
9. Продукты геродиетического назначения;
10. Новые молочные продукты для детского питания;
11. Пищевые добавки, используемые в молочных продуктах;
12. Использование ультрафильтрации в производстве творога;
13. Использование мембранных технологий в производстве кисломолочных продуктов;
14. Взбитые десерты;
15. Продукты с пребиотическими свойствами;
16. Продукты с использованием натуральных подсластителей;
17. Новые виды упаковки для цельномолочных продуктов;
18. Кисломолочные продукты, стойкие в хранении;
19. Направления совершенствования технологии и ассортимента цельномолочных продуктов;
20. Молокосодержащие продукты функционального назначения;
21. Новые виды бактериальных заквасок для кисломолочных продуктов;
22. Стабилизаторы, их виды и роль в формировании структуры десертных продуктов;
23. Использование растительных жиров в производстве продуктов функционального назначения;
24. Термизированные кисломолочные продукты.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – практическая работа, собеседование (темы №1-12) – текущий модульный контроль 1-3	3 21	36 64
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

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

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – дискуссия, собеседование – реферат	25 25	75 25
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	100

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Приоритетные направления развития цельномолочной отрасли
2. Функциональные пищевые продукты. Ингредиенты, придающие функциональные свойства продуктам
3. Продукты с пробиотическими, пребиотическими, синбиотическими свойствами.

4. Общая характеристика продуктов. Особенности технологии
5. Бифидосодержащие продукты. Особенности технологии.
6. Преимущества использования бакконцентратов и культур прямого внесения.
7. Молочные продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами.
8. Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Особенности технологии
9. Продукты с улучшенными потребительскими свойствами.
10. Виды, общая характеристика продуктов. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта
11. Кисломолочные продукты. Факторы, влияющие на качество. Пути увеличения сроков годности
12. .Функциональные продукты на основе мясного сырья.
13. Использование дикорастущих растений при приготовлении
14. функциональных продуктов питания.
15. Пищевая ценность пищевых продуктов питания.
16. Биологическая ценность пищевых продуктов.
17. Физиологическая ценность продуктов питания.
18. Стандартизуемые показатели качества продукции.
19. Энергетическая ценность продукта.
20. Оценка качества продуктов питания.
21. Принципы функционального питания.
22. Роль биологически активных добавок в питании человека.
23. Классификация и токсикологическая оценка ФПП.
24. Понятие пищевой ценности продуктов питания, их биологическая эффективность.
25. Усвояемость пищевых продуктов.
26. Источники пищи. Формы пищи. Основные представления теории сбалансированного, адекватного, функционального питания. Пути их оптимизации
27. Совершенствование методики проектирования биологической ценности пищевых продуктов.
28. Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы
29. Понятие о лечебно-профилактических продуктах питания.
30. Специализированное питание. Оборудование и технология для получения функциональных продуктов питания.
31. Применение инструментальных методов в определении качества пищевых систем.
32. Геродиетическое питание. Питание для детей. Питание для спортсменов.
33. Питание и здоровье человека Оборудование и технология для получения функциональных продуктов питания.
34. Проблемы создания качественно новых продуктов питания с заданными свойствами.

35. Расчет пищевой ценности продуктов питания.

36. Потребность человека в энергии, его энергетические затраты. Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу											Максимальная сумма баллов	
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3			
T1 ¹	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	100
3	3	3	24	3	3	3	3	24	3	3	24	

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично-отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		хорошо - в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно - неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно - выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно - с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно - с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Асфондьярова И.В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асфондьярова И.В., Илларионова К.В.—

Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2019.— 150 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80505.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Рябкова Д.С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная

1. Мезенцева Г.В. Контроль качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мезенцева Г.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88427.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Крайнова О.С. Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Крайнова О.С.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 130 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76926.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Минько Э.В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Минько Э.В., Минько А.Э.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2017.— 221 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70616.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методическое обеспечение

1. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Щетилина И.П.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86287.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие/ Афанасенко О.Я.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— 132 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67765.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Минько Э.В. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Минько Э.В., Минько А.Э.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 373 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70618.html>.— ЭБС «IPRbooks»

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Сайт дистанционного обучения ГО ВПО ДонНУЭТ <http://distant.donnuet.education/>
2. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib: UC : версия 2.110 / локальная сеть Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003- . – Обновляется раз в год. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
3. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского / Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского : официальный сайт. – Донецк, 1999- . – Обновляется постоянно. – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
4. Информиио : средство массовой информации / ООО «РИНФИЦ» : официальный сайт. – Москва : [б. и.], 2022. – URL: <https://www.informio.ru/>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.

5. Лань : электронно-библиотечная система / Издательский дом «Лань» : официальный сайт. – Санкт-Петербург, 2011- . – Обновляется постоянно. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
6. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» : официальный сайт. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2003- . – Обновляется постоянно. – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
7. Русская история : электронная версия журнала / Мультимедийный молодежный портал «Русская история» : официальный сайт. – Москва, 2008- . – Обновляется постоянно. – URL: <http://rus-ist.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
9. Сетевая электронная библиотека : консорциум электронно-библиотечной системы «Лань» / Издательский дом «Лань» : официальный сайт. – Санкт-Петербург, 2011- . – Обновляется раз в год. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
8. Цифровая библиотека IPRsmart (IPRsmart ONE) : база данных / ООО «Ай Пи Эр Медиа» : официальный сайт. – Саратов, 2022. – Обновляется постоянно. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
9. book on lime : электронно-библиотечная система / ООО «Книжный дом университета» : официальный сайт. – Москва : КДУ, 2017. – Обновляется постоянно. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
10. Polpred : электронно-библиотечная система / ООО «Полпред Справочники» : официальный сайт. – Москва : Polpred.com, 1997- . – Обновляется постоянно. – URL: <https://polpred.com>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
11. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» : научная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос» : официальный сайт. – Москва : ООО «Итеос», 2012- . – Обновляется постоянно. – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
12. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации ; Российская государственная библиотека : официальный сайт. – Москва, 2004- . – Обновляется постоянно. – URL: <https://rusneb.ru/>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
13. elibrary.RU : научная электронная библиотека / ООО Научная электронная библиотека : официальный сайт. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, 2000- . – Обновляется постоянно. – URL: <https://elibrary.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информιο», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Irg books : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. –

- URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».
6. Polpred : электрон. библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
 7. Book on lime : дистанционное образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
 8. Научная электронная библиотека elibrary.ru : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
 9. cyberleninka : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
 10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
 11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
 12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
 13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
 14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная аудитория № 4409 для проведения лекций, лабораторных занятий	Серия научно-популярных фильмов «Биотехнология», «Микроорганизмы вокруг нас», «Грибы», презентация «Нанотехнологии». Каталоги, нормативно-технологическая документация на пищевые продукты и добавки, таблицы пищевой ценности сырья и продуктов питания, схемы процессов пищеварения. 30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
		питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
2.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Малыгина Валентина Дмитриевна	Зав. кафедрой, профессор	Донецкий институт советской торговли (1972 г., «Товароведение и организация торговли продовольственными 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 о повышении квалификации от 27.05.2022, № 771802829908, 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва. 2. Справка о прохождении стажировки, от 09.12.2022 г., 72 часа, ГУ «Донецкий ботанический сад», Донецк.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.19 ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: основы и методы товароведения, методы контроля качества товаров, особенности технологической обработки продуктов для групп населения, нуждающихся в функциональном и специализированном питании; химический состав, полезность и потребительские достоинства пищевых продуктов, физические свойства продовольственных товаров, условия хранения пищевых продуктов, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; инновации в технологиях производства пищевых продуктов функционального и специального назначения;

уметь: применять современные методы исследования с применением информационных технологий; выполнять анализ, систематизацию научно-технической информации, документации по проблемам и научным вопросам сферы питания, технологий и товароведения пищевых продуктов; применять современные методы исследования с применением информационных технологий;

владеть: навыками проведения экспертизы продовольственных товаров функционального назначения, идентификации и прогнозирования их свойств.

обладать компетенциями:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-5. Способен определять факторы и критерии формирования товарного ассортимента	ИДК-1 _{ПК-5} . Формирует оптимальную структуру товарного ассортимента ИДК-2 _{ПК-5} . Разрабатывает системы факторов формирования потребностей потребителей в товарах и связанных с ними требований к товару ИДК-3 _{ПК-5} . Формирует типологию потребителей для обоснования сегментации рынка товаров и позиционирования товаров на нем ИДК-4 _{ПК-5} . Определяет совокупность факторов, формирующих требования к товару и потребности в товарах, определяет емкость рынка ИДК-5 _{ПК-5} . Разрабатывает ассортиментную политику и ассортиментную концепцию ИДК-6 _{ПК-5} . Разрабатывает модели ассортимента в разрезе сегментов рынка и позиций товара на нем

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Модуль 1

Содержательный модуль 1. Питание и здоровье. Значение и состав пищевых продуктов.

Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания.

Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека.
Содержательный модуль 2. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных растительного происхождения
Тема 3. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных зерномучных товаров
Тема 4. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных плодоовощных товаров
Тема 5. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных вкусовых товаров
Тема 6. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных кондитерских товаров
Содержательный модуль 3 Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных животного происхождения
Тема 7. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных молочных товаров
Тема 8. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых товаров
Тема 9. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных товаров
Тема 10. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных товаров
Тема 11. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов для детского питания
Тема 12. Товароведная характеристика и оценка качества специализированных и функциональных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой
(зачет, экзамен)

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

Зав. кафедрой товароведения
Мальгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор

