

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор  Л.А.Омельянович

« 30 » 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ (ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ). РАЗДЕЛ «ВКУСОВЫЕ И
МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ, ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ»

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Профили: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность,
Товароведение нпродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и
экспертиза в таможенном деле

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) Курс 3 (о.ф.о), 3 (з.ф.о)

Учебный год 2018-2019

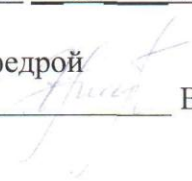
Рабочая программа «Товароведение (Пищевые продукты). Раздел «Вкусовые и молочные продукты, пищевые жиры» для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Разработчики: Малыгина В.Д., д.э.н, профессор, Породина Л.В., к.э.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от " 12 " 06 2018 года N 30

Заведующий кафедрой

 В.Д.Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

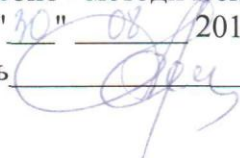
Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

 И.Х.Баширов
(подпись)

« 5 » 06 2018 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от " 30 " 08 2018 года N *рабочий*

Председатель  Л.А.Омельянович

© Малыгина В.Д.,
Породина Л.В., 2018год
© ГОВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор _____ Л.А.Омельянович

“ _____ ” _____ 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ (ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ). РАЗДЕЛ «ВКУСОВЫЕ И
МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ, ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ»**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Профили: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность,
Товароведение нпродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и
экспертиза в таможенном деле

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) Курс 3 (о.ф.о), 3 (з.ф.о)

Учебный год 2018-2019

Донецк
2018

Рабочая программа «Товароведение (Пищевые продукты). Раздел «Вкусовые и молочные продукты, пищевые жиры» для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профили «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Разработчики: Малыгина В.Д., д.э.н, профессор, Породина Л.В., к.э.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от " 12" 06 2018_ года N 30

Заведующий кафедрой

_____ В.Д.Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

_____ И.Х.Баширов
(подпись)

« ___ » _____ 2018 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от " ___ " _____ 2018 года N ___

Председатель _____ Л.А.Омельянович

© Малыгина В.Д.,
Породина Л.В., 2018год
© ГОВПО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»,
2018год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2,5	Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»	Базовая	
	Направление 38.03.07 «Товароведение»		
Модулей -1	Профили «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 12		3-й	3-й
Общее количество часов 432		Семестр	
		6	6
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 3 самостоятельной работы студента- 216	Программа высшего профессионального образования Бакалавриат	Лекции	
		108 ч	24 ч.
		Практические, семинарские	
		Лабораторные	
		108 ч	26 ч.
		Самостоятельная работа	
		216 ч.	382 ч.
Индивидуальные задания:			
Вид контроля: Экзамен, зачет			

Примечания.

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 216/216
 для заочной формы обучения – 50/382

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - предоставление студентам специальных теоретических знаний и практических навыков для решения основных задач торговой деятельности, связанные с организацией работы и коммерческой деятельностью по закупке и реализации вкусовых и молочных товаров и пищевых жиров соответствующего ассортимента, уровня качества и покупательной способности. Кроме того, целью является теоретическая и практическая подготовка студентов к самостоятельной практической деятельности в области торговли вкусовыми, молочными и жировыми продуктами.

Задачи - изучение состояния и перспектив развития производства, потребления и торговли вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров в Украине; изучение сырья, используемого для производства этих товаров, ее состава и свойств; овладение основами производства вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, особенностей технологии отдельных групп товаров, закономерностей формирования их качества и потребительских свойств; доскональное знание классификации и ассортимента товаров отечественного производства и импортируемых, принципов формирования ассортимента; знание требований к качеству вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, тары и упаковочных материалов, методов оценки качества вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, тары и упаковочных материалов; знание нормативной документации по ассортименту и качеству вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров; знание условий и правил хранения и транспортировки вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, факторов, влияющих на изменение качества во время хранения, транспортировки и реализации этих товаров.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Товароведение (Пищевые продукты)». Раздел «Вкусовые и молочные продукты, пищевые жиры» относится к базовым дисциплинам учебного заведения профессионального цикла, блок Б1Б22.

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин общенаучного цикла «Химия», «Физика», «Микробиология», «Высшая и прикладная математика», профессионального цикла «Сенсорный анализ», «Техническое регулирование», «Идентификация и кодирование товаров»

Учебная дисциплина «Товароведение (Пищевые продукты)». Раздел «Вкусовые и молочные продукты, пищевые жиры» осваивается студентами в 6 семестре 3 курса и является обеспечивающей для других дисциплин.

В результате освоения предшествующих дисциплин студенты должны:

- знать: правила работы в лаборатории; технику приготовления необходимых растворов и подготовки исследуемых образцов пищевых продуктов к исследованию; основные методы научных исследований.
- уметь: готовить препараты, пользоваться микроскопом; ; проводить химические реакции.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- ОК-1 способностью к философскому подходу к изучению проблем науки и техники, абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- ОПК-1 способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии, выполнять свои обязанности по профессиональной деятельности с учетом задач по охране труда и гражданской обороне в условиях изменчивости процессов исследования, обладать высокой

мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- ОПК-3 готовностью самостоятельно принимать профессиональные решения на основе использования законодательных и нормативных актов, знания теории и практики;

- ОПК-6 способностью выбирать инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;

- ОПК-7 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом умения работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдением основных требований информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

- ОПК-8 способностью использовать необходимые формы повышения квалификации, образовательного и профессионального уровня, деловой квалификации;

- ОПК-9 способностью находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовностью нести за них ответственность.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- ПК-1 знанием ассортимента товаров и факторов его формирующих;

- ПК-2 знанием потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

- ПК-3 знанием принципов классификации, характеристики ассортимента и потребительских свойств однородных групп товаров;

- ПК-4 способностью осуществлять идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров;

- ПК-5 умением определять соответствие безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товаросопроводительных документах;

- ПК-6 умением проведения диагностики дефектов товаров, способность выявлять опасные, некачественные, фальсифицированные и контрафактные товары;

- ПК-13 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

- ПК-15 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

знать: свойства сырья для изготовления вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, и ее влияние на формирование потребительских свойств готовой продукции, особенности технологии изготовления, специфику вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, правила и условия хранения вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров, дефекты продукции, которые возникают.

уметь: осуществлять оценку качества вкусовых, молочных товаров и пищевых жиров методами органолептического и лабораторного контроля, пользоваться нормативной документацией.

владеть: навыками ориентироваться в нормативных и правовых документах; применять статистические методы обработки данных; проводить экспертизу товаров;

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловый модуль 1. Товароведение вкусовых товаров

Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров по происхождению и воздействию на организм человека. Общие требования к условиям и срокам хранения вкусовых товаров.

Тема 2. Пряности, приправы. Классификация, химический состав прянощей. Требования к качеству пряностей. Упаковка и хранение. Характеристика новых видов приправ

Тема 3. Чай, кофе. Потребительские свойства чая и кофе. Характеристика сырья для чая и кофе. Технология изготовления различных видов чаев. Технологические особенности изготовления молотого, растворимого кофе и кофейных напитков. Условия хранения.

Тема 4. Безалкогольные напитки. Потребительские свойства безалкогольных напитков. Характеристика сырья для безалкогольных напитков. Технология изготовления различных видов безалкогольных напитков. Условия хранения

Тема 5. Крепкие спиртные напитки. Потребительские свойства спиртных напитков. Характеристика сырья для крепких спиртных напитков. Технология изготовления различных видов крепких спиртных напитков. Условия хранения

Тема 6. Пиво и слабоалкогольные коктейли. Потребительские свойства слабоалкогольных напитков. Характеристика сырья для пива и слабоалкогольных коктейлей. Технология изготовления различных видов слабоалкогольных напитков. Условия хранения

Тема 7. Вино. Характеристика сырья для производства вина и шампанского. Технология изготовления различных видов вин. Условия хранения

Тема 8. Табачные изделия. Характеристика сырья для получения папи рос, сигарет и сигар. Технология изготовления различных видов табачных изделий. Условия хранения

Смысловой модуль 2. Товароведение молока и молочных товаров

Тема 1. Химический состав и свойства молока, их значение при переработке молока и изготовлении молочных продуктов. Характеристика количественного и качественного состава молока. Свойства молока как сырья для изготовления молочных продуктов. Значение молока в питании человека.

Тема 2. Схема переработки молока на молочных заводах. Классификация и характеристика ассортимента молока. Общая характеристика схемы изготовления питьевого молока. Влияние отдельных технологических операций на качество и свойства питьевого молока. Классификация ассортимента молока питьевого, дефекты.

Тема 3. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания. Биохимические и физико-химические основы консервирования молока. Характеристика свойств сгущенных молочных консервов. Обеспечение свойств сухих молочных консервов. Характеристика продуктов детского питания на молочной основе.

Тема 4. Характеристика потребительских свойств мороженого. Технологические основы формирования свойств мороженого. Сырье для изготовления мороженого. Классификация мороженого, дефекты.

Тема 5. Потребительские свойства и особенности изготовления кисломолочных продуктов. Классификация кисломолочных продуктов. Характеристика кисломолочных напитков. Свойства сметаны. Характеристика творога и творожных изделий.

Тема 6. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров. Пищевая ценность сыров. Классификация сыров. Технологические аспекты формирования свойств сыров, дефекты.

Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых жиров

Тема 1. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в пищевых жирах при хранении. Характеристика жирных кислот и других веществ, входящих в состав жиров, их влияние на основные свойства и хранения жиров. Общая классификация жиров. Теория механизма окисления жиров. Гидролиз. Расщепление (омыления) жиров. Прогоркание и осаливание жиров.

Тема 2. Товароведческая характеристика масла. Пищевая ценность, классификация сырья, технологические операции производства масел и их влияние на формирование качества готового продукта, характеристика ассортимента, дефекты, показатели качества и безопасности масел. Упаковка, условия и сроки хранения.

Тема 3. Характеристика потребительских свойств животных топленых жиров. Пищевая ценность, классификация сырья, способы вытопки животных топленых жиров. Характеристика ассортимента, дефекты, показатели качества и безопасности при проведении экспертизы, упаковки, условия и сроки хранения.

Тема 4. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сливочного масла. Теоретические основы формирования свойств масла. Особенности производства. Классификация и ассортимент, показатели качества, упаковки, маркировки, условия и срок хранения.

Тема 5. Формирование потребительских свойств маргарина. Пищевая ценность маргарина маргариновой продукции. Характеристика сырья, технологические операции производства и их влияние на формирование качества готового продукта. Классификация и ассортимент твердого и мягкого маргарина. Дефекты. Требования к качеству маргарина. Упаковка, условия и сроки хранения.

Тема 6. Товароведная характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности. Особенности сырья и производства. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, условия и срок хранения.

Тема 7. Товароведная характеристика спрэда и смеси жировой. Химический состав и пищевая ценность. Особенности производства и хранения. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству. Маркировки. Условия и сроки хранения, процессы, происходящие при длительном хранении. Дефекты. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества спрэда.

Тема 8. Характеристика технологии и влияние операций на формирование качества майонеза. Пищевая ценность, характеристика сырья, технологические операции производства. Классификация и ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	всего	в том числе*:				всего	в том числе*:			
		л	лаб	инд	СРС		л	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Смысловой модуль 1. Товароведение вкусовых товаров										
Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров	17	4	4		9	16	1			15
Тема 2. Пряности, приправы	17	4	4		9	19	1	2		16
Тема 3. Чай, кофе	17	4	4		9	21	1	4		16
Тема 4. Безалкогольные напитки	21	6	6		9	17	1			16
Тема 5. Крепкие спиртные напитки	21	6	6		9	17	1			16
Тема 6. Пиво и слабоалкогольные коктейли	17	4	4		9	17	1	2		16
Тема 7. Вино	17	4	4		9	17	1			16
Тема 8. Табачные изделия	17	4	4		9	17	1			16
Итого по смысловому модулю 1	144	36	36		72	143	8	8		127
Смысловой модуль 2. Товароведение молока и молочных товаров										
Тема 1. Химический состав и свойства молока. их значение при переработке молока и изготовлении	20	4	4		12	22	1			21

молочных продуктов.										
Тема 2. Схема переработки молока на молочных заводах. Классификация и характеристика ассортимента молока.	24	6	6		12	22	1			21
Тема 3. Товароведная характеристика молочных консервов и продуктов детского питания.	24	6	6		12	27	2	4		21
Тема 4. Характеристика потребительских свойств мороженого	20	4	4		12	22	1			21
Тема 5. Потребительские свойства и особенности производства кисломолочных продуктов.	28	8	8		12	24	1	2		21
Тема 6. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров	28	8	8		12	28	2	4		22
Итого по смысловому модулю 2	144	36	36		72	145	8	10		127
Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых жиров										
Тема 1. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в жирах при хранении	17	4	4		9	17	1			16
Тема 2. Товароведная характеристика растительных масел	17	4	4		9	19	1	2		16
Тема 3. Характеристика потребительских свойств животных топленых жиров	17	4	4		9	17	1			16
Тема 4. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сливочного масла	21	6	6		9	19	1	2		16
Тема 5. Формирование потребительских свойств маргарина	21	6	6		9	19	1	2		16
Тема 6. Товароведная характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности	17	4	4		9	17	1			16
Тема 7. Товароведная характеристика середа и жировой смеси	17	4	4		9	19	1	2		16
Тема 8. Характеристика технологии и влияние операций на формирование качества майонеза	17	4	4		9	17	1			16
Итого по смысловому модулю 3	144	36	36		72	146	8	8		128
Всего часов	432	108	108		216	432	24	26		382

* л. – лекции;
п. – практические занятия;
инд.– индивидуальные задания;
срс– самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ (не предусмотрены)

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ(не предусмотрены)

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная

		форма	форма
1	Исследование качества классических и местных пряностей	4	2
2	Исследование ассортимента и качества байховых чаев	6	2
3.	Исследование ассортимента и качества натурального кофе	6	2
4	Изучение ассортимента и исследования качества плодовых соков и исследования качества газированных напитков	8	
5	Исследование ассортимента и качества пива и слабоалкогольных коктейлей	8	2
6	Основы дегустации виноградных вин	4	
7	Исследование ассортимента и оценка качества молока	8	2
8	Исследование ассортимента и качества консервов и продуктов детского питания	8	2
9	Изучение ассортимента и исследования качества мороженого	4	2
10	Исследование ассортимента и качества кисломолочных продуктов	8	2
11	Исследование ассортимента и качества сыров	8	2
12	Изучение ассортимента и оценка качества масла растительного	6	2
13	Изучение ассортимента и качества животных топленых жиров	4	
14	Изучение ассортимента и определения показателей качества масла сливочного	8	2
15	Изучение ассортимента и оценка качества маргарина	6	2
16	Изучение ассортимента и качественной характеристики жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности	4	
17	Изучение ассортимента и оценка качества спреда и смеси жировой	4	
18	Изучение ассортимента и оценка качества майонеза	4	2
Всего		108	26

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	.Общая характеристика вкусовых товаров	9	15
2	Пряности, приправы	9	16
3	Чай, кофе	9	16
4	Безалкогольные напитки	9	16
5	Крепкие спиртные напитки	9	16
6	Пиво и слабоалкогольные коктейли	9	16
7	. Вино	9	16
8	Табачные изделия	9	16
9	Химический состав и свойства молока. их значение	12	21

	при переработке молока и изготовлении молочных продуктов.		
10	Схема переработки молока на молочных заводах. Классификация и характеристика ассортимента молока.	12	21
11	Товароведная характеристика молочных консервов тип продуктов детского питания.	12	21
12	Характеристика потребительских свойств мороженого	12	21
13	Потребительские свойства и особенности производства кисломолочных продуктов.	12	21
14	Потребительские свойства и характеристика ассортимента сыров	12	22
15	Тема 1. Химический состав и свойства триглицеридов. Процессы, происходящие в жирах при хранении	9	16
16	Тема 2. Товароведная характеристика растительных масел	9	16
17	Тема 3. Характеристика потребительских свойств животных топленых жиров	9	16
18	Тема 4. Потребительские свойства и характеристика ассортимента сливочного масла	9	16
19	Тема 5. Формирование потребительских свойств маргарина	9	16
20	Тема 6. Товароведная характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности	9	16
21	Тема 7. Товароведная характеристика смеси и жировой смеси	9	16
22	Тема 8. Характеристика технологии и влияние операций на формирование качества майонеза	9	16
	Всего	216	382

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ (не предусмотрены)

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : метод. рек. по подгот. и защите выпускной квалификац. работы : учеб. пособие / И. В. Криштафович [и др.] ; под ред. В. И. Криштафовича . — М. : Дашков и К, 2009 . — 184 с.
2. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения [Текст] : учеб.-практ. пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова . — 2-е изд. — М. : Дашков и К, 2009 . — 192 с.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Примерные вопросы для проведения итогового контроля

Смысловой модуль1.Товароведение вкусовых товаров

1. Анализ ассортимента светлых сортов пива в розничной сети
2. плодово-овощные соки для питания детей раннего возраста: качество, ассортимент.
3. Ассортиментная структура черных байховых чаев в розничной торговле
4. Структура ассортимента ароматизированных чаев
5. Динамика и структура потребления натуральных виноградных вин
6. Ассортиментная структура газированных безалкогольных напитков.
7. потребления и структура ассортимента энергетических напитков
8. Потребительские свойства и ассортимент натуральных плодовых соков
9. Ассортиментная структура зеленых байховых чаев
10. Потребительские свойства и ассортимент темных сортов пива
11. Анализ ассортимента приправ-самостоятельных блюд
12. Ассортиментная структура приправ со сложным составом в розничной торговле.
13. Структура ассортимента пряностей
14. ассортимента нектаров ТМ Сандора
15. Потребительские свойства и ассортимент слабоалкогольных напитков отечественного производства
16. Ассортиментная структура уксуса в розничной сети
17. Потребительские свойства и структура ассортимента водок
18. Структура ассортимента и качество растворимого кофе
19. Потребительские свойства и ассортимент этническими чаев в розничной торговле
20. Ассортиментная структура безалкогольных газированных напитков на зерновом сырье разных производителей

Смысловой модуль2.Товароведение молока и молочных товаров

1. Анализ ассортимента молока питьевого в розничной сети.
1. Сухие молочные консервы: качество, ассортимент.
2. Ассортиментная структура сгущенных молочных консервов в розничной торговле.
3. Структура ассортимента мороженого на молочной основе.
4. Динамика и структура потребления мороженого с комбинированным составом.
5. Ассортиментная структура мороженого на плодово-ягодной и овощной основе.
6. Особенности потребления и структура ассортимента кисломолочных напитков простого брожения.
7. Потребительские свойства и ассортимент кисломолочных напитков смешанного брожения.
8. Ассортиментная структура кисломолочных напитков с наполнителями.
9. Потребительские свойства и ассортимент десертов на основе творога.
10. Анализ ассортимента творога в розничной торговой сети.
11. Ассортиментная структура сметаны и сметанных продуктов в розничной торговле.
12. Структура ассортимента смесей для питания детей на молочной основе.
13. Анализ ассортимента смесей для детей ТМ Нестле.
14. Потребительские свойства и ассортимент молочных смесей для питания детей отечественного производства.
15. Ассортиментная структура каш с молоком для питания детей в розничной сети.
16. Потребительские свойства и структура ассортимента плавленых сыров.
17. Структура ассортимента и качество твердых сыров ТМ Шостка.
18. Потребительские свойства и ассортимент мягких сыров в розничной торговле.
19. Ассортиментная структура рассольных сыров разных производителей.

Смысловой модуль3.Товароведение пищевых жиров

1. Потребительские свойства пищевых жиров, их роль и значение в питании человека.

2. Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров в ДНР.
3. Сравнительная характеристика потребительских свойств подсолнечного масла различных видов очистки.
4. Исследование качества оливкового масел, реализуется в розничной торговой сети.
5. Исследование ассортимента купажированных масел и их потребления.
6. Характеристика ассортимента и качества масла с нетрадиционного сырья (маковой, кунжутного, арахисового, льняного, конопляного, из грецкого ореха, из тыквенных семечек и др.)
7. Сравнительная характеристика потребительских свойств подсолнечного и кукурузного масла.
8. Использование биологически-активных веществ в производстве пищевых жиров.
9. Характеристика ассортимента и качества животных топленых жиров.
10. Исследование факторов, влияющих на формирование качества пищевых жиров.
11. Влияние упаковки и условий хранения на качество пищевых жиров.
12. Теории образования сливочного масла при производстве его различными способами.
13. Тенденции совершенствования ассортимента и качества сливочного масла.
14. Сравнительная товароведческая характеристика масла сливочного крестьянского различных производителей.
15. Сравнительная товароведческая характеристика масла сливочного крестьянского и вологодского.
16. Товароведческая характеристика масла топленого.
17. Характеристика ассортимента и качества спредов различных торговых марок, реализуется на продовольственном рынке.
18. Сравнительная характеристика ассортимента и качества столовой и бутербродного маргарина.
19. Характеристика ассортимента и потребительских свойств маргарина.
20. Товароведческая характеристика жиров кондитерских, кулинарных, хлебопекарных и для молочной промышленности (любым по выбору студента).
21. Сравнительная товароведческая характеристика жиров кулинарных и смеси жировой.
22. Характеристика ассортимента и качества майонеза столовой различных производителей.
23. Характеристика ассортимента и потребительских свойств бутербродного майонеза.
24. Методы исследования качества и современные требования к безопасности пищевых жиров.
25. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества пищевых жиров.

1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Экзамен (о.ф.о.)

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловый модуль № 1				Смысловый модуль № 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	40	60	100
5	5	5	5	4	4	4	4	4			

T1 – T4- темы смыслового модуля №1;
T5...T9- темы смыслового модуля №2.

Дифференцированный зачет (з.ф.о.)

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1					Смысловой модуль № 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
9	9	9	9	9	10	10	15	20	

T1, T2... T5 – темы смыслового модуля №1;

T6, T7... T9 – темы смыслового модуля №2.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

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

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Слепнева А.С. и др. Товароведение плодовоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров. – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 2007. – 400 с.
2. Ильенко-Петровская Т.П., Бухтарева З.Ф. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов. –М: Экономика, 2005.
3. Мицьк В Е, Коробкина З. В и др. Товароведение продовольственных товаров: лабораторный практикум. - К: Вища школа, 2008.

Дополнительная

1. Слепнева А.С. и др. Товароведение плодовоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров. – 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1987. – 400 с.
2. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. М., 2002. – 404 с.

3. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов – СПб: Питер, 2004 г – 352 с.
4. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И., Туров А.С., Мхитарян К.Р. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: МарТ, 20011. – 680

Электронные ресурсы

1. Сайт для товароведов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://tovaroved.ucoz.ru/>>.
2. Знай товар. Товароведение. Разложи все по полочкам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.znaytovar.ru/>>.
3. Портал потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.consumerinfo.org.ua/>>.
4. Справочник потребителя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://test.org.ua/>>.

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://potrebitel.org.ua/>>.
2. Донецкая торгово-промышленная палата [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.cci.donbass.com/>>.
3. Научно-технический центр стандартизации, информационного обеспечения и подтверждения соответствия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.csm.kiev.ua/>>.
4. Научно информационный центр «Леонорм» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.leonorm.com/>>.
5. Официальные сайты российских и зарубежных производителей товаров народного потребления и оптовых и розничных предприятий.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

При преподавании дисциплины используются:

- аудитория 4409
- приборы и лабораторное оборудование:
 - рН-метры лабораторные;
 - анализатор молока «Лактан»;
 - нитратометр; рефрактометр;
 - аппарат сушильный АПС-2;
 - шкафы сушильные; шкафы вытяжные;
 - бани водяные;
 - плитки электрические;
 - весы электронные;
 - микроскопы;
 - лабораторная посуда, реактивы

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы,	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность,	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности,	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)

	должность)	квалификация по диплому)	ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	
Малыгина Валентина Дмитриевна	Зав.кафедрой, профессор кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	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»	ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Центр дополнительного профессионального образования, г.Донецк, Удостоверение о повышении квалификации 12СПК998782, «Подготовка экспертов для проведения лицензионной и аккредитационной экспертизы образовательных организаций высшего профессионального образования», 22.01.2016
Породина Людмила Владимировна	доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Донецкий институт советской торговли. 1981г., специальность «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации	Кандидат экономических наук, специальность 08.00.03. Экономика и управление национальным хозяйством, 2011., «Стратегия формирования рынка безопасного продовольствия»	Протокол Ученого Совета ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» № 6 от 31.01.2018г., план повышения квалификации научно-педагогических работников на 2018г. (октябрь-декабрь 2018г.)

Примечания:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом государственной организации высшего профессионального образования и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контролей.
2. Разрабатывается лектором. Рабочая программа учебной дисциплины рассматривается на заседании кафедры, Учебно-методического совета Университета, подписывается заведующим кафедрой, директором института (деканом факультета), председателем Учебно-методического совета Университета и утверждается первым проректором Университета.
3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).