

**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.Омельянов

« 08 » 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение продовольственных товаров»

Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения (очная, заочная, очно-заочная) 3 курс, очная и заочная форма обучения

Учебный год 2018-2019

**Донецк
2018**

Рабочая программа «Товароведение продовольственных товаров» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработчик: О. Г. Бровко, кандидат технических наук, профессор

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры Товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12" июня 2018 года № 30

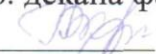
Заведующий кафедрой


(подпись)

В. Д. Малыгина

СОГЛАСОВАНО:

И.о. декана факультета ФРГБ



(подпись)

Л. В. Крылова

Дата "16" 06 2018 года

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "20" 06 2018 года № *рабочей*

Председатель 
(подпись) Л.А.Омельянович

© Бровко О. Г., 2018 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

**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 продовольственных товаров»

Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения (очная, заочная, очно-заочная) 3 курс, очная и заочная форма обучения

Учебный год 2018-2019

**Донецк
2018**

Рабочая программа «Товароведение продовольственных товаров» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработчик: О. Г. Бровко, кандидат технических наук, профессор

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры Товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12"июня 2018 года № 30

Заведующий кафедрой

_____ Малыгина В. Д.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

И.о. декана факультета ФРГБ

_____ Л. В. Крылова
(подпись)

Дата "___" _____ 2018 года

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "___" _____ 2018 года №___

Председатель _____ Л.А.Омельянович
(подпись)

© Бровко О. Г., 2018 год
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

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	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология»	Базовая	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей -1	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Год подготовки:	
Смысловых модулей -3		3-й	3-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания (название)		Семестр:	
Общее количество часов - 108		5-й	5-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных -36 самостоятельной работы студента -72	Программа высшего профессионального образования: бакалавриат	Лекции	
		18час.	2час.
		Практические, семинарские занятия	
		час.	10час.
		Лабораторные работы	
		18час.	час.
		Самостоятельная работа	
72час.	90час.		
Индивидуальные задания:		-	
Вид контроля: экзамен			

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения –36:72

для заочной формы обучения –12:90

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: преподавания дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является изучение: ассортимента продовольственных товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации на продовольственные товары.

Задачи: изучить основы товароведения продовольственных товаров. Принципы систематики. Ассортимент, его виды и показатели. Химический состав пищевых продуктов. Основы хранения пищевых продуктов. Зерно и продукты его переработки. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Кондитерские товары. Молоко и молочные товары. Мясо и мясные товары. Рыба и морепродукты. Яйца и яйцопродукты. Пищевые жиры и масла.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к базовой части профессионального цикла Б.1.3 Б.7.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» изучает полезные свойства товара, которые характеризуют его потребительскую 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», «Биология», «Аналитическая химия и физико-химические методы», «Органическая химия», «Биохимия», «Безопасность жизнедеятельности», «Высшая математика».

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» служит основой изучения таких дисциплин, как «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания».

В результате освоения предшествующих дисциплин студенты должны:

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

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

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессионально-прикладными компетенциями (ППК):

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ППК-11);

- способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ППК-17).

В результате изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» студент должен:

знать: товароведные термины и определения, потребительские свойства, пищевую ценность, классификацию, ассортимент, основы производства, правила хранения продовольственных товаров.

уметь: проводить товароведную оценку продовольственного сырья и товаров.

владеть: методами сбора и обработки товароведной информации в профессиональных целях как будущего специалиста.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 . Предмет и задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества.

Тема 1. Предмет и задачи товароведения.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.

Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.

Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.

Смысловой модуль 2.Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения.

Тема 1. Зерно и продукты его переработки.

Тема 2. Плоды, овощи и продукты их переработки.

Тема 3. Вкусовые товары.

Тема 4. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.

Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения.

Тема 1. Молоко и молочные товары.

Тема 2. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.

Тема 3. Рыба и рыбные товары.

Тема 4. Пищевые жиры.

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	п	лаб	инд	СРС		л	п	лаб	инд	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Смысловой модуль 1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества													
Тема 1. Предмет и задачи товароведения	5	1				4	7	1					6
Тема 2. Химический состав	5	1				4	6						6

и пищевая ценность продуктов												
Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров	6				6	11	1	2				8
Тема 4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	6				6	10		2				8
Итого за Смысловой модуль 1	22	2			20	34	2	4				28
Смысловой модуль 2. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения												
Тема 1. Зерно и продукты его переработки	10	2		2	6	10		2				8
Тема 2. Плоды, овощи и продукты их переработки	12	2		2	8	8						8
Тема 3. Вкусовые товары	10	2		2	6	8						8
Тема 4. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	10	2		2	6	8						8
Итого за Смысловой модуль 2	42	8		8	26	34		2				32
Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения												
Тема 1. Молоко и молочные товары	10	2		2	6	10		2				8
Тема 2. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары	10	2		2	6	8						8
Тема 3. Рыба и рыбные товары	12	2		4	6	10		2				8
Тема 4. Пищевые жиры	12	2		2	8	6						6
Смысловой модуль	44	8		10	26	34		4				30
Всего часов	108	18		18	72	102	2	10				90

*л. – лекции;

п. – практические (семинарские) занятия;

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

Не предусмотрено учебным планом

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Не предусмотрено учебным планом

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Тема 1.	Товароведная оценка зерна и продуктов его переработки	2	
Тема 2.	Товароведная оценка плодов, овощей и продукты их переработки	2	
Тема 3.	Товароведная оценка вкусовых товаров	2	
Тема 4.	Товароведная оценка крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий	2	
Тема 5.	Товароведная оценка молока и молочных товаров	2	
Тема 6.	Товароведная оценка мяса и мясных товары. Яйца и яичные товары	2	
Тема 7.	Товароведная оценка рыбы и рыбных товаров	4	
Тема 8.	Товароведная оценка пищевых жиров	2	
Всего:		18	

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Предмет и задачи товароведения	6	4
2.	Химический состав и пищевая ценность продуктов	6	4
3.	Качество и методы определения качества продовольственных товаров	6	4
4.	Основы хранения и консервирование пищевых продуктов	6	6
5.	Основы формирования потребительских свойств зерномучных товаров	4	6
6.	Исследование ассортимента и качества продуктов переработки плодов и овощей	4	6
7.	Особенности товароведной оценки чая, кофе, виноградных вин, коньяка	4	6

	и табачных изделий		
8.	Особенности товароведной оценки крахмала и меда	4	6
9.	Исследование ассортимента и качества молочных продуктов функционального назначения	4	6
10.	Изучение дефектов и особенностей хранения мясных и яичных товаров	4	6
11.	Анализ изменений химического состава и пищевой ценности, происходящих во время переработки рыбы	4	6
12.	Пути продления сроков хранения жиров и особенности их хранения	4	6
13.	Особенность приготовления маргарина и кулинарных жиров	4	6
14.	Процессы, происходящие при хранении свежих плодов и овощей	4	6
15.	Способы переработки плодов и овощей	4	6
16.	Особенность приготовления виноградных вин различных типов	4	6
Всего:		72	90

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Исследование потребительских свойств и показателей качества определенного пищевого продукта (по выбору преподавателя).

2. Оценка биологической ценности пищевых продуктов (по выбору преподавателя), консервированных пастеризацией и стерилизацией:

- раскрыть сущность пастеризации и стерилизации;
- какими показателями обусловлена биологическая ценность продукта;
- обосновать отличия в биологической ценности пастеризованного и стерилизованного продукта.

3. Установить оптимальные режимы продолжительного хранения пищевых продуктов (по выбору преподавателя):

- определить факторы оптимальных режимов хранения продовольственных товаров;
- назвать показатели, которыми руководствуются при определении оптимальных режимов хранения указанных пищевых продуктов;
- дать обоснования принятому решению.

4. Дать характеристику физико-химическим изменениям основных компонентов определенного пищевого продукта (по определению преподавателя) под действием температуры.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Бровка О. Г. Товароведение продовольственных товаров. Методические указания для самостоятельной подготовки и выполнения контрольных работ для студентов заочной формы обучения факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», специализации «Технология в ресторанном хозяйстве». - Донецк, ДонНУЭТ, 2018.

2. Бровка О. Г. , Ишкова О.М. Товароведение. Часть 1 «Товароведение товаров растительного происхождения»: метод. Рекомендації до лаб.робіт з навч.дисципліни «Товароведення» для студ. спец. 6.051701 «Технології в ресторанному господарстві» ден. Та заоч. Форм навчання / О.Г. Бровка, О.М. Ишкова. – Донецьк, ДонНУСТ, 2013.-50 с.

3. Бровка О. Г. Товароведение кондитерских товаров: методические рекомендации к изучению курса для студентов ф-та маркетинга и таможенного дела и ф-та ресторанно-гостиничного бизнеса очной и заочной форм обучения - Донецк, ДонНУЭТ, 2015.- 52 с.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

13.1. Тестовые задания по дисциплине для текущего контроля

Смысловый модуль 1 . Предмет и задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества:

1. Какое свойство характерно для жиров?

- а) Гидрогенизация;
- б) Амфотерность
- в) Клейстеризация

2. Какой конечный продукт образуется при продолжительном гидролизе крахмала?

- а) Декстрины
- б) Глюкоза
- в) Фруктоз
- г) Мальтоза

3. Какова химическая природа ферментов?

- а) Липиды
- б) Белки
- в) Углеводы
- г) Стерины

4. Какое вещество является основным консервантом при мариновании?

- а) Борная кислота
- б) Соль
- в) Сорбиновая кислота
- г) Уксусная кислота

5. Какие показатели определяют органолептическим методом?

- а) Температуру
- б) Теплопроводность
- в) Вкус и запах
- г) Зольность

Смысловый модуль 2. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения.

1. Что предопределяет принадлежность крупы к определенному товарному сорту?

- а) Внешний вид
- б) Кулинарные свойства
- в) Количество примесей
- г) Рентабельность производства этой крупы

2. Как влияет клейковина на формирование потребительных свойств хлеба?

- а) Повышает энергетическую ценность
- б) Повышает биологическую ценность
- в) Обеспечивает формирование структуры
- г) Улучшает вкус

3. Какие вещества преобладают в химическом составе меда цветного?

- а) Сахароза
- б) Глюкоза и фруктоза
- в) Витамины
- г) Минеральные вещества

4. Что служит первичным сырьем при производстве коньяка?

- а) Пшеница

- б) Виноград
- в) Ячмень
- а) Сахар

5. Благодаря чему какао-масло имеет более высокую стойкость при хранении, чем другие жиры?

- а) Твердая консистенция при 20°C
- б) Полиморфизму
- в) Содержанию антиоксидантов
- г) Способности уменьшаться в объеме при затвердивании.

Смысловой модуль 3. Товароведение пищевых продуктов животного происхождения.

1. Что вызывает скисание молока при транспортировании и хранении?

- а) Развитие кислomолочной микрофлоры
- б) Упаковочные материалы
- в) Маслянокислые бактерии

2. Какой животный топленый жир не имеет товарных сортов?

- а) Говяжий
- б) Бараний
- в) Костный
- г) Сборный

3. Что используют в качестве эмульгатора при производстве майонеза?

- а) Молоко цельное
- б) Яичный порошок
- в) Вода
- г) Растительное масло

4. Как подразделяют тушки птицы по упитанности?

- а) I, II категории
- б) I, II, III категории
- в) I, II, III, IV категории
- г) Не подразделяют

5. Какой срок приемки живой рыбы по количеству и качеству?

- а) В течение 1 часа
- б) В течение 12 часов
- в) В течение 6 часов
- г) В течение 24 часов

13.2 Перечень контрольных вопросов по дисциплине для промежуточной аттестации

Смысловой модуль 1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества:

1. Свободная и связанная вода. Влияние воды на стойкость продуктов при хранении.
2. Минеральные вещества. Значение минеральных веществ в жизни человека.
3. Углеводы, их классификация и свойства.
4. Жиры и липиды. Состав и свойства жиров.
5. Белки: классификация, состав и свойства.
6. Ферменты. Химическая природа, классификация и свойства.
7. Витамины, ароматические, красительные вещества, пищевые кислоты. Их роль в окрашивании потребительных свойств продуктов.
8. Способы и режимы хранения пищевых продуктов; процессы, которые происходят при хранении.

9. Способы консервирования пищевых продуктов, их сущность и влияние на питательные свойства продуктов.

Смысловой модуль 2. Продукты растительного происхождения

1. Классификация крупы. Формирование питательных свойств, новые виды крупы, оценка качества.

2. Технология муки. Классификация, отличительные свойства основных видов, типов, состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.

3. Макароны изделия: формирование их качества в процессе производства. Классификация и оценка качества.

4. Химическая природа крахмала. Влияние строения зерна крахмала на его свойства. Технология крахмала, оценка качества. Характеристика крахмалопродуктов, их применение.

5. Классификация кондитерских товаров. Классификация и технология карамели; факторы. Которые формируют ее питательные свойства. Оценка качества.

6. Способы переработки плодов и овощей, их сущность и влияние на питательные свойства. Классификационное подразделение каждой группы.

7. Классификация виноградных вин. Принципиальная технологическая схема приготовления виноградных вин. Классификация вин, особенность приготовления и состава каждой группы, признаки подразделения вин на категории и типы. Оценка качества вин.

8. Технология пива, влияние операций на формирование потребительских свойств. Показатели качества.

9. Чай: факторы, которые формируют потребительские свойства, классификация, показатели качества.

10. Кофе: особенность состава, ассортимент. Кофейные напитки.

Смысловой модуль 3. Продукты животного происхождения

1. Химический состав молока, ассортимент, показатели качества.

2. Пищевая ценность и классификация сыров. Технология сыров сычужных, кисломолочных и переработанных. Факторы, которые формируют потребительские свойства разных типов. Бальная оценка качества твердых сычужных сыров.

3. Классификация пищевых жиров. Растительные масла: способы получения, технология рафинирования, ассортимент.

1. Маргарин: сырье, технология, пищевая ценность, ассортимент, современные направления в разработке новых видов.

2. Классификация рыб. Анатомическое строение рыбы. Морфологический и химический состав мяса рыбы.

3. Икра рыб: пищевая ценность, особенность приготовления разных видов, показатели качества.

4. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию.

5. Мясные полуфабрикаты: классификация, использование.

6. Классификация и технология колбасных изделий. Факторы, которые формируют потребительские свойства колбасных изделий.

7. Мясо птицы: морфологический и химический состав. Переработка птицы, классификация птицы.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа												Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			

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:

- Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с.
- Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 5-е изд.(изд: 5) / М.С, Касторных. В.А. Кузьмина и др.. - М.: ИТК Дашков и К, 2014.- 328 с.
- Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова. - М.: Дашков и К, 2009. - 189 с.

Дополнительная:

- Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 200 с.

2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров, 3-е изд. / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.. - М : Дашков и К, 2016. - 374 с.
3. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие. 4-е изд., испр. и доп. / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с.
4. Колтунов В.А. Продовольча сировина / В.А. Колтунов. - Київ: КНТЕУ, 2009. - 268 с.
5. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / З В Коробкина, С.А. Страхова. - М.: Колос, 2003. - 352с.
6. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов Дегустация хлебобулочных изделий : учеб.пособие / Т.Ю. Дуборасова. - М.: Дашков и К, 2009. - 198 с.
7. Топольник В.Г. Квалиметрия в ресторанном хозяйстве монограф. / В.Г. Топольник, А.С. Ратушный. - Донецк: ДонНУЭТ, 2008. - 243 с.

Электронные ресурсы:

1. innfedova.rusedu.net/post/2868/37501
2. science.runetstar.net
3. innfedova.rusedu.net
4. <http://gendocs.ru/v22089>
5. <http://probel.kz/index.php/component/content/article>
6. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Тепло- и электрофизические свойства пищевых продуктов // Товароведение продовольственных товаров www.lacoste.org.ua.
2. Особенности хранения продовольственных товаров // Идентификация, фальсификация и экспертиза продовольственных товаров www.masters.donmtu.edu.ua.
3. Пищевая ценность продовольственных товаров // Товароведение продовольственных товаров www.bestebestbooks.org.ua.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При проведении аудиторных занятий по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» используются аудитории 4408, 4409, 4416, с применением мультимедийных средств (проекторы). Лаборатории оснащены следующим оборудованием: рефрактометр, лабораторные весы, сушильный шкаф, титровальная установка, лабораторная посуда.

18. 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)
Бровка Ольга Гавриловна	Профессор кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Сталинский институт советской торговли, 1961 г., «Товароведение продовольственных товаров», товаровед высшей квалификации	Кандидат технических наук, 05.18.12 – Товароведение пищевых продуктов, доцент кафедры продовольственных товаров, «Исследование некоторых товароведных и физико-химических свойств мармеладных масс и мармелада на основе яблочного пюре и препаратов пектина»	Прошла стажировку в Новороссийском торгово-промышленном обществе, сертификат, «Нормативное обеспечение хранения и транспортирования продовольственных товаров», 22.0.2016 г.

Примечания:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контроля.

2. Рабочая программа учебной дисциплины разрабатывается лектором, рассматривается на заседании кафедры, согласовывается с директором института (деканом факультета), проходит рассмотрение на заседании Учебно-методического совета и утверждается первым проректором Университета.

3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).