

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

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

Институт, факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) 2 (очная форма обучения), 2 (заочная форма обучения)

Учебный год 2018-2019

Донецк  
2018

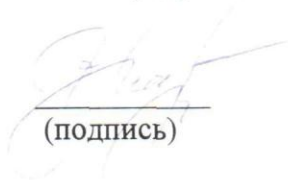
Рабочая программа «Товароведение» для студентов по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

*Разработчик:* Стадник А.С., старший преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол № 30 от «12»\_06\_2018 года

Зав. кафедрой

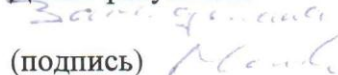


Малыгина В.Д.

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета



(подпись)

Баширов И.Х.

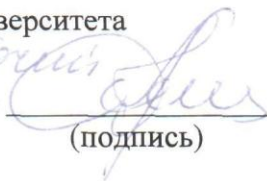
Дата «26»\_06\_2018 г.

Одобрено Научно - методическим советом Университета

Протокол от «30»\_08\_2018 года №

«30»\_08\_2018 года

Председатель



(подпись)

Л.А.Омельянович

(фамилия и инициалы)

© Стадник А.С., 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**

Укрупненная группа \_\_\_\_\_ 38.00.00 «Экономика и управление

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки \_\_\_\_\_ 38.03.06 «Торговое дело»

Институт, факультет \_\_\_\_\_ маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения (очная, заочная) 2 (очная форма обучения), 2 (заочная форма обучения)

Учебный год \_\_\_\_\_ 2018-2019

**Донецк  
2018**

Рабочая программа «Товароведение» для студентов по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

**Разработчик:** Стадник А.С., старший преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол № 30 от «12»\_06\_2018 года

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Малыгина В.Д.  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:  
Декан факультета

(подпись) Баширов И.Х.

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

Одобрено Научно - методическим советом Университета

Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ года №\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ года Председатель \_\_\_\_\_ Л.А.Омельянович  
(подпись) (фамилия и инициалы)

© Стадник А.С., 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 Очная форма ECTS – 3 Заочная форма ECTS – 3	38.00.00 «Экономика и управление»	Выборочная	
	Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»		
Модулей -1		<b>Год подготовки:</b>	
Содержательных модулей – 4		2-й	2-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания		<b>Семестр</b>	
Общее количество часов 108		4-й	4-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения аудиторных - 2 самостоятельной работы студентов – 4	Программа высшего профессионального образования: <u>бакалавриат</u>	<b>Лекции</b>	
		18 ч.	4 ч.
		<b>Лабораторные работы</b>	
		18 ч.	6 ч.
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		72 ч.	96 ч.
<b>Индивидуальные задания:</b>			
		-	
Вид контроля: зачет/-			

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36ч / 72ч

для заочной формы обучения – 10ч / 96ч

## **2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель - формирование у студентов целостных представлений об ассортименте, потребительских свойствах продовольственных товарах, с различного сырья, различных способов изготовления, отделки; овладение навыками органолептического метода контроля качества.

Задача - изучение общих понятий о продовольственных товарах, приобретения знаний о потребительских свойствах этих товаров, факторы формирования их ассортимента и качества, приобретение умений в анализе производственного и торгового ассортимента, контроля и оценки их качества, конкурентоспособности, кодирования и маркировки.

## **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО**

Дисциплина «Товароведение» входит в базовую часть профессионального цикла учебного плана. Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении научных исследований по товароведению пищевых продуктов.

Студент должен знать:

- основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- естественнонаучные дисциплины.

Студент должен уметь:

- использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

Студент должен владеть:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

## **4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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-4 - владением и готовностью применять на практике методики по обработке и систематизации научной и практической информации, необходимой для решения профессиональных задач; пользоваться передовым опытом в сфере профессиональной деятельности

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.

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

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

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

ПК-3: знание принципов классификации, характеристики ассортимента и потребительских свойств однородных групп 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.

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

ППК -3 - способностью идентифицировать товары, устанавливать их ассортиментную принадлежность, определять страну происхождения, выявлять опасные, некачественные, фальсифицированные и контрафактные товары

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

**знать:**

- термины и определения, категории, которые используются в производстве товаров;
- факторы формирования ассортимента, свойства и качество товаров;
- нормативно-техническую документацию, в которой определены требования к ассортименту и качеству материалов, методы контроля, маркировка, упаковка и хранение изделий.

**уметь:**

- определить виды, разновидности товаров, их назначение;
- идентифицировать сырье, способ производства;
- пользоваться нормативными документами по ассортименту и качеству товаров;
- различать товары по особенностям формы, цвета, орнамента, сырья и тому подобное.

**владеть:**

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- навыками оптимизации ассортимента и товарных запасов, сокращения товарных потерь;
- методами формирования ассортимента товаров и оценки потребительских свойств товаров.

## **5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Смысловой модуль 1. Основы товароведения пищевых продуктов растительного происхождения**

Тема 1. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров. Неорганические вещества пищевых продуктов: вода и минеральные элементы. Роль углеводов, липидов, белков, ферментов, витаминов, кислот, красящих, дубильных и ароматических веществ в формировании потребительских свойств продовольственных товаров.

Тема 2. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества. Качество и методы определения качества продовольственных товаров. Классификация и характеристика процессов, происходящих в продовольственных товарах при хранении (физические, биохимические, микробиологические, химические и физико-химические). Влияние этих процессов на пищевую ценность и качество продовольственных товаров. Характеристика физических и физико-химических способов консервирования продовольственных товаров. Характеристика химических, биохимических и комбинированных способов консервирования.

Тема 3. Зерно и продукты его переработки. Классификация зерновых культур. Строение и состав зерна пшеницы. Мука, классификация, хлебопекарные свойства. Крупа. Схема производства, классификация, потребительские свойства, оценка качества новых видов круп. Хлебобулочные изделия: пищевая ценность, способы изготовления, факторы формирующие его потребительские

свойства, классификация, условия хранения, дефекты.

Тема 4. Фрукты и овощи. Химический состав и значение в питании человека. Классификация фруктов и овощей, признаки подразделения на помологические, ампелографической, хозяйственно-ботанические сорта. Показатели качества свежих фруктов и овощей. Повреждение и болезни. Хранение фруктов и овощей; процессы, происходящие при хранении, и их влияние на качество.

Тема 5. Вкусовые товары. Классификация, особенности химического состава, физиологическое воздействие на организм человека. Чай, кофе. Классификация, основы технологии, показатели качества, дефекты. Пряности, специи, ароматические вещества. Приправы. Классификация, особенность состава, использования. Виноградные вина. Классификация, основы технологии, характеристика отдельных групп, показатели качества, хранение. Коньяки: классификация, факторы, влияющие на качество.

Тема 6. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Характеристика крахмала и крахмалопродуктов, особенности изготовления и использования крахмалопродуктов. Сахар. Мед. Классификация, химический состав и потребительские свойства меда. Кондитерские изделия: классификация, характеристика отдельных групп сахаристых и мучных кондитерских изделий. Показатели качества, хранение. Дефекты кондитерских изделий.

## **Смысловой модуль 2. Основы товароведения пищевых продуктов животного происхождения**

Тема 7. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты, факторы, формирующие их качество и потребительские свойства Молочные консервы. Сливочное масло. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств масла, ассортимент, условия хранения. Сыры, пищевая ценность. Классификация сыров. Особенности производства отдельных видов. Показатели качества сыров, условия хранения. Дефекты молочных продуктов.

Тема 8. Мясо и мясные продукты. Классификация мяса по различным признакам. Особенность строения и пищевая ценность отдельных видов тканей, их химический состав. После убойные изменения в мясе. Мясные субпродукты. Особенности химического и морфологического состава мяса птицы. Колбасные изделия. Пищевая ценность, сырье, основы производства. Влияние сырья и технологических операций на формирование ассортимента, качества и устойчивости к хранению. Условия хранения колбасных изделий. Характеристика мясных копченостей. Мясные полуфабрикаты: классификация, пищевая ценность. Дефекты мясных продуктов.

Тема 9. Яйца и яичные продукты. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Классификация и оценка их качества. Условия транспортировки и хранения. Дефекты.

Тема 10. Рыба и рыбные товары. Анатомическое строение рыб, характеристика основных тканей, их химический состав. Классификация рыб. Живая товарная рыба. Холодильная обработка рыбы. Соленые и маринованные рыбные товары. Рыбные товары сушеные, вяленые и копченые. Технологические процессы производства; факторы, влияющие на качество. Ассортимент. Икра рыб: классификация, пищевая ценность. Дефекты рыбных товаров. Нерыбные водные продукты: классификация, пищевая ценность.

Тема 11. Пищевые жиры. Классификация, состав и свойства. Растительные масла: классификация и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество растительных масел. Ассортимент. Условия хранения. Майонез. Химический состав и пищевая ценность, классификация. Показатели качества. Условия хранения. Маргарин. Общее представление. Классификация, химический состав и пищевая ценность. Сырье, технологическая схема производства.



## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе*					всего	в том числе*				
		л	п	лаб.	инд.	с.р.с		л	п	лаб.	инд.	с.р.с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Основы товароведения пищевых продуктов растительного происхождения</b>												
<b>Смысловой модуль 1. Основы товароведения пищевых продуктов растительного происхождения</b>												
Тема 1. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.	8	1		1		6	9	0,5		0,5		8
Тема 2. Качество продовольственных товаров и основы сохранения их качества	8	1		1		6	9	0,5		0,5		8
Тема 3. Зерно и продукты его переработки. Классификация зерновых культур.	8	1		1		6	8,7	0,2		0,5		8
Тема 4. Плоды и овощи. Химический состав и значение в питании человека.	10	2		2		6	8,8	0,3		0,5		8
Тема 5. Вкусовые товары.	10	2		2		6	9	0,5		0,5		8
Тема 6. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.	10	2		2		6	9	0,5		0,5		8
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>54</b>	<b>9</b>		<b>9</b>		<b>36</b>	<b>53</b>	<b>2</b>		<b>3</b>		<b>48</b>
<b>Смысловой модуль 2. Основы товароведения пищевых продуктов животного происхождения</b>												
Тема 7. Молоко и	9	1		1		7	10	0,5		0,5		9

молочные товары											
Тема 8. Мясо и мясные товары	11	2		2		7	10	0,5		0,5	9
Тема 9. Яйца и яичные товары	11	2		2		7	10	0,5		0,5	9
Тема 10. Рыба и рыбные товары	11	2		2		7	9,8	0,3		0,5	9
Тема 11. Пищевые жиры	12	2		2		8	13,2	0,2		1	12
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>54</b>	<b>9</b>		<b>9</b>		<b>36</b>	<b>53</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>48</b>
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>18</b>		<b>18</b>		<b>72</b>	<b>106</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>96</b>

\*л. – лекции;

п. – практические (семинарские) занятия;

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс – самостоятельная работа.

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены планом

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.	2	0,5
2.	Качество и методы определения качества продовольственных товаров.	2	0,5
3.	Характеристика химических, биохимических и комбинированных способов консервирования.	2	0,5
4.	Схема производства, классификация, потребительские свойства, оценка качества новых видов круп.	2	0,5
8.	Методы оценки качества продовольственных товаров	2	0,5
9.	Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий	2	0,5
10.	Изучение ассортимента и оценка качества чая	2	1
11.	Изучение ассортимента и оценка качества молока	2	1
12.	Изучение ассортимента и оценка качества майонеза	2	1
<b>Всего:</b>		<b>18</b>	<b>6</b>

## 9. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены планом

## 10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Зерно и продукты его переработки	4	6
2.	Плоды и овощи	5	6
3.	Вкусовые товары	4	6
4.	Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	5	6
5.	Молоко и молочные товары	4	6
6.	Мясо и мясные товары	5	6
7.	Яйца и яичные товары	4	6
8.	Рыба и рыбные товары	5	6
9.	Мясные субпродукты. Особенности химического и морфологического состава мяса птицы.	4	6
10.	Характеристика мясных копченостей.	5	6
11.	Классификация сыров.	4	6
12.	Дефекты молочных продуктов	5	6
13.	Растительные масла: классификация и пищевая ценность.	4	6
14.	Кисломолочные продукты, факторы, формирующие их качество и потребительские свойства	5	6
15.	Пряности, специи, ароматические вещества.	4	6
16.	Виноградные вина. Классификация, основы технологии, характеристика отдельных групп, показатели качества, хранение.	5	6
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	<b>96</b>

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Написать реферат.

1. Способы консервирования продовольственных товаров.
2. Характеристика отдельных групп плодов и овощей (строение, состав, назначение)
3. Хлеб: сырье, технология, оценка качества, хранение
4. Крепкие алкогольные напитки, пиво, специи и приправы
5. Кисломолочные продукты, молочные консервы. Коровье масло
6. Обоснование современных требований к безопасности мясных продуктов
7. Характеристика ассортимента и качества мясной продукции (любой по выбору студента), выпускаемой мясоперерабатывающим предприятием (любым по выбору студента)
8. Новейшие технологии изготовления копченых (полукопченых, вяленых, вареных) колбас. Их преимущества и недостатки
- Ассортимент соленой рыбы, поступающей на продовольственный рынок г.Донецка
9. Ассортимент маринованных рыбных товаров, поступающих на продовольственный рынок г.Донецка
10. Характеристика сушеных рыбных товаров, реализуемых на рынке г. Донецка
11. Характеристика ассортимента и качества рыбы холодного копчения, поступающей на рынок г. Донецка

12. Характеристика ассортимента и качества рыбы горячего копчения, поступающей на рынок г. Донецка

## 12.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Матюхина, З. П.Товароведение пищевых продуктов [ Текст ] : рекоменд. Федер. гос. учреждением "Федеральный институт развития образования" в качестве учеб. для ... нач. проф. образования : учебник / З. П. Матюхина . — 2-е изд., доп. — М. : Академия, 2010 . — 332, [1] с. : рис. — ( Начальное профессиональное образование. Кондитер ) . — 978-5-7695-7525-9.
2. Бровко, О.Г. Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения [ Электронный ресурс ] : метод. указания к выполнению лаборатор. работ для студ. фак. питания днев. и заоч. формы обучения по спец. 7091711 / О.Г. Бровко ; ДонГУЭТ им. М. Туган-Барановского, каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк, 2003
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов [ Текст ]: учеб. для сред.спец.проф.образования / Г.Г. Дубцов . — 2-е изд., стер. — М. : Мастерство ; Высшая школа, 2002 . — 264с.

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

### Примерное тестовое задание.

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов?
  - а) 3,5 ккал
  - б) 3,75 ккал
  - в) 4,1 ккал
2. Назовите продукты с минимальным содержанием углеводов.
  - а) Мясо, рыба
  - б) Молоко
  - в) Овощи
3. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде?
  - а) Клетчатка
  - б) Сахароза
  - в) Крахмал
4. Общие свойства моносахаридов.
  - а) Гидролиз
  - б) Клейстеризация
  - в) Сладкий вкус
5. Назовите продукты с одинаковым содержанием углеводов.
  - а) Плоды, овощи
  - б) Рыба, мясо
  - в) Сахар, мед
6. Какие углеводы содержатся в организме человека?
  - а) Сахароза
  - б) Крахмал
  - в) Гликоген
7. Какие продукты содержат больше углеводов?
  - а) Картофель
  - б) Творог
  - в) Яблоки
8. Какой из углеводов не усваивается?
  - а) Мальтоза

- б) Клетчатка
  - в) Лактоза
9. Выделите простые сахара.
- а) Фруктоза
  - б) Трегалоза
  - в) Рафиноза
10. Каким изменениям подвергается сахар при нагревании?
- а) Карамелизация
  - б) Кристаллизация
  - в) Гидролиз
11. Какие сахара содержатся в молоке?
- а) Лактоза
  - б) Фруктоза
  - в) Сахароза
12. Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?
- а) 80—100 г
  - б) 400—500 г
  - в) 20—30 г
13. Какое количество энергии выделяется при окислении в организме 1 г жира?
- а) 15,7 кДж
  - б) 37,7 кДж
  - в) 29,3 кДж
14. Назовите растительные жиры.
- а) Маргарин
  - б) Говяжий жир
  - в) Хлопковое масло
15. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?
- а) Говяжий жир
  - б) Подсолнечное масло
  - в) Бараний жир
16. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?
- а) Коровье масло
  - б) Соевое масло
  - в) Говяжий жир
17. Назовите виды икры, получаемые из осетровых рыб.
- а) Зернистая, пастеризованная, паюсная, ястычная, откидная
  - б) Зернистая, паюсная, ястычная
  - в) Зернистая, пастеризованная, ястычная, пробойная
18. На какие сорта делится зернистая икра лососевых рыб?
- а) Высший, 1, 2-й
  - б) 1 и 2-й
  - в) Не делится
19. Чем объясняется более быстрая порча икры лососевых рыб?
- а) Икра лососевых рыб имеет одну оболочку
  - б) Белковая масса в икре лососевых рыб самая жидкая
  - в) В икре лососевых рыб жир находится под оболочкой
20. Почему икра осетровых рыб хранится лучше?
- а) В икре осетровых рыб жир сконцентрирован в центре зерна
  - б) Икра осетровых рыб имеет три оболочки
  - в) Белковая масса в икре осетровых рыб менее жидкая, чем в икре лососевых

#### 14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩЕЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа																					Сума в балах	
Смысловой модуль 1											Смысловой модуль 2											
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	100
3	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	

T1, T2... T5 – темы смыслового модуля №1;  
T6, T7... T11 – 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. Товароведение продовольственных товаров/ Л.А. Боровикова, В.А. Герасимова, А.М. Евдокимов [и др.]- М.: Экономика, 1988. -352 с.
2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів/ І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. - К.: Лібра, 2002. – 368с.

### Дополнительная:

1. Коробкина З.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров/ З.В. Коробкина, С.А. Страхова. – М.: КолосС, 2003.-352с.
2. Салун И.П., Товароведение зерномучных и кондитерських товаров/ И.П. Салун, Н.А. Смирнова.- М.: Экономика, 1987.-320с.
3. Джафаров А.Ф. Товароведение плодов и овощей/ А.Ф. Джафаров.- М.: Экономика.-1985.-380с.
4. Габриэльянц М.А., Козлов А.П. Товароведение мясных и рыбных товаров/ М.А. Габриэльянц, А.П. Козлов.- М.: Экономика, 1981.-352с.
5. Исследование продовольственных товаров/В.И. Базарова, Л.А. Боровикова, А.Л. Дорофеев [и др.]. - М.: Экономика, 1986. – 295с.
6. Товарознавство продовольчих товарів: Збірник тестів для студ. ФМТМС всіх форм навчання / О.Г. Бровко, Г.С. Гордієнко, І.В. Дітріх [та ін].- Донецьк: ДонДУЕТ, 2004. – 135с.
7. Скурихин И.М. Как правильно питаться/ И.М. Скурихин, В.А. Шатерников.- М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1984.-239с.
8. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева.- М.: Агропромиздат,1987.- 346с.
9. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро-и микроэлементов и углеводов/Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева.- М.: Агропромиздат,1987. – 284с.
10. Нормативная документация (стандарты) на продовольственные товары.

## 17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ауд. 4416

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

## 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)
Стадник Александр Сергеевич	Старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	«Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2014 г., специальность: «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»		

### **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).