

Министерство науки и высшего образования  
Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Донецкий государственный университет»

Учетно-финансовый факультет  
Кафедра коммерции и таможенного дела



П.А. Машаров

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Программа высшего образования	Программа бакалавриата
Направление подготовки	38.03.06 Торговое дело
Профиль подготовки	Торговое дело
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная, очно-заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк 2024

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (Профиль: Торговое дело) составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 963 (с изм. и доп.), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 (с изм. и доп.), в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДонГУ» для набора 2024 года.

Разработчик:

доцент кафедры коммерции и  
таможенного дела,  
канд. экон. наук, доцент



В. В. Васильева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела.  
Протокол от 26.03.2024 г. № 8а

Заведующий кафедрой



О. Н. Головинов

СОГЛАСОВАНО:

Декан учетно-финансового факультета  
28.03.2024 г.



Н. В. Алексеевко

Учебно-методическая комиссия учетно-финансового факультета.  
Протокол от 27.03.2024 г. № 7.  
Председатель



А. А. Блажевич

Руководитель основной профессиональной  
образовательной программы,  
д-р экон. наук, проф.  
26.03.2024 г.



О. Н. Головинов

## 1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Требования к предварительной подготовке обучающихся, предшествующие и сопутствующие дисциплины, на которых основывается изучение данной:

дисциплины программы бакалавриата: Внешнеэкономическая деятельность торгового предприятия, Исследование торгово-хозяйственной деятельности, Управление персоналом в торговле.

### 1.2. Дисциплины, курсовые работы и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:

Преддипломная практика (обязательная), Выпускная квалификационная работа (дипломная работа).

## 2. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Общая характеристика

Наименование показателя	Значение показателя
Название образовательной программы	38.03.06 Торговое дело (Профиль: Торговое дело)
Шифр и название в соответствии с учебным планом	Б1. Б.М.5.6 Товароведение продовольственных товаров
Часть образовательной программы	Базовая часть
Количество зачетных единиц / всего часов	5 / 180

### 2.2. Распределение часов по формам и периодам обучения

Форма обучения	курс	семестр	Общее количество часов					Форма контроля
			лекционных	лабораторных	практических	самостоятельной работы + контроль	всего	
Очная	2	4	45	–	45	90	180	экзамен
Очно-заочная	2	4	14	–	14	152	180	экзамен

## 3. ЦЕЛИ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение теоретических положений, свойственных всем товарам, независимо от их классов, групп, видов, изучение показателей потребительских свойств товаров, основополагающих характеристик различных товарных групп, а также всех тех изменений, которые происходят в товаре на всех этапах товародвижения.

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ КОМПОНЕНТА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ИХ ИНДИКАТОРЫ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Профессиональные компетенции	Индикаторы	Результаты обучения
ПК-2. Способен осуществлять сбор, мониторинг и обработку данных	ПК-2. 2 Осуществляет подготовку исходных данных	2.2.1. Знает: нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации.

Профессиональные компетенции	Индикаторы	Результаты обучения
для проведения расчетов экономических показателей организации;	для проведения расчетов и анализа экономических и финансово-экономических показателей, характеризующих деятельность организации	2.2.2. Умеет: применять информационные технологии для обработки экономических данных. 2.2.3. Умеет: анализировать результаты расчетов финансово-экономических показателей и обосновывать полученные выводы.

## 5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Название темы	Краткое содержание темы (вопросы темы)
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Зерновые товары	1.1. Значение зерномучных товаров в питании. 1.2. Тенденции потребления продуктов переработки зерна, нормы потребления. 1.3. Особенности строения зерна. Химический состав и физические свойства зерна различных культур. 1.4. Влияние структуры и состава зерна на технологические свойства и пищевую ценность продуктов переработки зерна. 1.5. Влияние хранения на потребительские свойства зерна. 1.6. Процессы, происходящие в зерне при хранении. 1.7. Контроль качества зерновой массы. Дефекты зерна и возможности его применения.
Тема 2. Зерномучные товары	2.1. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства круп основных видов. 2.2. Методы контроля качества круп в торговле. 2.3. Условия, способы и сроки хранения отдельных видов круп. 2.4. Общая характеристика муки. Принципы классификации. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество муки. 2.5. Характеристика веществ, входящих в состав муки основных видов. 2.6. Сорта муки, опознавательные (характерные) свойства муки разных сортов. 2.7. Мука для изготовления макаронных изделий.
Тема 3. Плодоовощные товары	3.1. Характеристика химического состава и свойств плодов и овощей как составная часть их качества. 3.2. Структурно-механические свойства овощей и плодов. 3.3. Теплофизические свойства плодов и овощей. 3.4. Товароведческая, торговая и ботаническая классификация плодов и овощей, ее признаки и назначение. 3.5. Классы, подклассы, группы, подгруппы, виды и разновидности плодов и овощей. 3.6. Особенности товарной обработки и условия

Название темы	Краткое содержание темы (вопросы темы)
	хранения плодов и овощей.
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары	<p>4.1. Значение сахара в питании человека.</p> <p>4.2. Сахар. Общая характеристика, химический состав и пищевая ценность.</p> <p>4.3. Ассортимент сахара.</p> <p>4.4. Формирование потребительских свойств: сырье, технология производства. Требования к качеству сахара.</p> <p>4.5. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сахара. Виды потерь.</p> <p>4.6. Значение заменителей сахара в питании человека. Классификация и ассортимент заменителей сахара.</p> <p>4.7. Упаковка, маркировка и хранение заменителей сахара и подсластителей. Изменение их качества при хранении.</p> <p>4.8. Значение меда в питании человека. Особенности получения меда. Химический состав, пищевая ценность меда.</p>
Тема 5. Вкусовые товары	<p>5.1. Чай. Общая характеристика.</p> <p>5.2. Оценка качества чая. Дефекты чая, их возникновение и пути предотвращения.</p> <p>5.3. Кофе. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность.</p> <p>5.4. Классификация кофе. Товарные сорта кофе.</p> <p>5.5. Общая характеристика безалкогольных напитков.</p> <p>5.6. Общая характеристика алкогольных напитков. Основные направления формирования ассортимента. Классификация алкогольных напитков.</p> <p>5.7. Дефекты алкогольных напитков, причины их образования и пути предотвращения. Условия и сроки хранения.</p>
Тема 6. Рыба и рыбные товары	<p>6.1. Современное состояние мирового рыболовства.</p> <p>6.2. Современное состояние и перспективы развития рыбной промышленности.</p> <p>6.3. Торговля рыбными товарами. Инфраструктура рынка, пути построения рыночных отношений.</p>
Тема 7. Мясо и мясные товары	<p>7.1 Состояние и перспективы развития животноводства и мясной промышленности.</p> <p>7.2. Характеристика убойных животных.</p> <p>7.3. Влияние условия содержания, откорма и транспортировки на пред забойное состояние животных.</p> <p>7.4. Мясная продуктивность животных.</p>
Тема 8. Молоко и молочные продукты	<p>8.1. Химический состав и пищевая ценность молока различных сельскохозяйственных животных.</p> <p>8.2. Характеристика главных веществ, входящих в состав молока. Их свойства, значение в питании, изменения во время хранения и переработки молока.</p> <p>8.3. Свойства молока (физические, химические) и</p>

Название темы	Краткое содержание темы (вопросы темы)
	<p>процессы (физические, химические, биохимические), проходящих в молоке под влиянием различных факторов.</p> <p>8.4. Общие и отличные свойства молока и сливок.</p> <p>8.5. Сырье, процессы производства молока и сливок, виды упаковочных материалов.</p> <p>8.6. Виды молока и сливок.</p> <p>8.7. Виды потребительских упаковок для молока и сливок.</p> <p>8.8. Оценка качества. Изменение качества молока и сливок в процессе хранения и реализации.</p> <p>8.9. Условия и сроки хранения, транспортировки и реализации. Дефекты. Меры по сохранению качества, продления сроков хранения и сокращения потерь молока и сливок при хранении и реализации.</p>
Тема 9. Маслоделие и сыроделие	<p>9.1. Общая характеристика сыров и масла. Классификация.</p> <p>9.2. Химический состав, пищевое и диетическое значение масла и сыров. 9.3. Характеристика традиционных и новых видов кисломолочных сыров и масла. Оценка качества.</p> <p>9.4. Расфасовка, упаковка, маркировка и транспортировка сыров и масла. Условия и сроки их хранения и реализации. Меры по сохранению качества. Дефекты и их предупреждение.</p>
Тема 10. Товароведение пищевых жиров	<p>10.1. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли яичными продуктами.</p> <p>10.2. Значение яичных товаров в питании, нормы их потребления. Рынок яичных продуктов.</p> <p>10.3. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. 10.4. Дефекты яиц, причины их возникновения и пути предупреждения. 10.5. Способы хранения яиц. Пути сокращения потерь яиц при их производстве, транспортировке, хранению.</p> <p>10.6. Классификация куриных яиц и оценка их качества. Сухие яичные продукты.</p>

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Форма обучения – очная, курс – 2, семестр – 4

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС	Всего
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Зерновые товары	4		4	9	17
Тема 2. Зерномучные товары	6		6	9	21
Тема 3. Плодоовощные товары	4		4	9	17
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары.	6		6	9	21

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС	Всего
Тема 5. Вкусовые товары	4		4	9	17
Тема 6. Рыба и рыбные товары	6		6	9	21
Тема 7. Мясо и мясные товары	4		4	9	17
Тема 8. Молоко и молочные продукты	6		6	9	21
Тема 9. Маслоделие и сыроделие	3		3	9	15
Тема 10. Товароведение пищевых жиров	2		2	9	13
<b>ИТОГО ПО КОМПОНЕНТУ ОПОП</b>	<b>45</b>	<b>–</b>	<b>45</b>	<b>90</b>	<b>180</b>

## 6.2. Форма обучения – очно-заочная, курс – 2, семестр – 4

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС	Всего
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Зерновые товары	1	–	1	20	22
Тема 2. Зерномучные товары	1	–	1	20	22
Тема 3. Плодоовощные товары	2	–	2	15	19
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары.	2	–	2	20	24
Тема 5. Вкусовые товары	1	–	1	20	22
Тема 6. Рыба и рыбные товары	1	–	1	10	12
Тема 7. Мясо и мясные товары	1	–	1	15	17
Тема 8. Молоко и молочные продукты	2	–	2	20	24
Тема 9. Маслоделие и сыроделие	2	–	2	6	10
Тема 10. Товароведение пищевых жиров	1	–	1	6	8
<b>ИТОГО ПО КОМПОНЕНТУ ОПОП</b>	<b>14</b>	<b>–</b>	<b>14</b>	<b>152</b>	<b>180</b>

## 7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (СРЕДСТВА) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 7.1. Контрольные вопросы

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
3. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
4. Свежие овощи. Свежие плоды.
5. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Характеристика и значение в питании человека.
6. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
7. Основные виды рыб.
8. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Экспертиза качества.
9. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.
10. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса.
11. Маркировка мяса.
12. Колбасные изделия. Мясные копчености. Основы производства и потребительские свойства.
13. Мясные консервы. Основы производства и правила маркировки.
14. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок.
15. Сухое молоко и сливки. Сгущенное молоко и сливки.
16. Кисломолочные продукты. Сыры. Требования к качеству.
17. Требования к качеству молока и молочных продуктов.
18. Яйца куриные. Яйцепродукты. Потребительские свойства и основы

экспертизы.

19. Растительные масла. Требование к транспортировке, хранению.
20. Животные жиры. Потребительские свойства и маркировка.
21. Крупа. Мука. Потребительские свойства и оценка качества.
22. Макароны изделия. Условия хранения, транспортировки и требования к качеству.
23. Хлеб и хлебобулочные изделия. Основы производства и хранения.
24. Крахмал. Потребительские свойства и оценка качества.
25. Сахар. Значение сахара в потреблении его человеком.
26. Кондитерские изделия. Основы производства и потребительские свойства.
27. Чай, кофе и кофейные напитки. Основы производства и потребительские свойства. Оценка качества.
28. Пряности. Приправы. Оценка качества и значение в питании человека.
29. Поваренная соль. Пищевые кислоты. Оценка потребительских свойств и процедура экспертизы.
30. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Химический состав и потребительские свойства.
31. Желирующие вещества. Пищевые красители. Химический состав и потребительские свойства.

## **7.2. Темы рефератов**

1. Химический состав пищевых продуктов.
2. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
3. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
4. Свежие овощи. Свежие плоды.
5. Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Характеристика и значение в питании человека.
6. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
7. Основные виды рыб.
8. Рыбные консервы и пресервы. Икра. Экспертиза качества.
9. Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.
10. Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса.
11. Маркировка мяса.
12. Колбасные изделия. Мясные копчености. Основы производства и потребительские свойства.
13. Мясные консервы. Основы производства и правила маркировки.
14. Химический состав и пищевая ценность молока, сливок.
15. Сухое молоко и сливки. Сгущенное молоко и сливки.
16. Кисломолочные продукты. Сыры. Требование к качеству.
17. Требования к качеству молока и молочных продуктов.
18. Яйца куриные. Яйцепродукты. Потребительские свойства и основы экспертизы.
19. Растительные масла. Требование к транспортировке, хранению.
20. Животные жиры. Потребительские свойства и маркировка.
21. Крупа. Мука. Потребительские свойства и оценка качества.
22. Макароны изделия. Условия хранения, транспортировки и требования к качеству.
23. Хлеб и хлебобулочные изделия. Основы производства и хранения.
24. Крахмал. Потребительские свойства и оценка качества.
25. Сахар. Значение сахара в потреблении его человеком.
26. Кондитерские изделия. Основы производства и потребительские свойства.
27. Чай, кофе и кофейные напитки. Основы производства и потребительские свойства. Оценка качества.

28. Пряности. Приправы. Оценка качества и значение в питании человека.
29. Поваренная соль. Пищевые кислоты. Оценка потребительских свойств и процедура экспертизы.
30. Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Химический состав и потребительские свойства.
31. Желирующие вещества. Пищевые красители. Химический состав и потребительские свойства.

### **7.3.Образец содержания экзаменационного билета**

Экзаменационный билет по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» включает в себя два теоретических вопроса, представленных выше и 5 тестовых заданий и предполагает решение одного ситуативного или практического задания. Варианты заданий представлены ниже.

#### **1. Дайте ответы на теоретические вопросы:**

- 1.1.Хлебопекарные дрожжи. Химические разрыхлители. Химический состав и потребительские свойства.
- 1.2. Маркировка мяса.

#### **2. Дайте ответы на тестовые задания (1 правильный вариант):**

1. Какие продукты содержат много воды:
  - а) манная крупа, рис;
  - б) огурцы, арбузы;
  - в) чай кофе.
2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов: а) натрий, хлор; б) кальций, фосфор; в) магний, калий.
3. Какой углевод содержится в молоке:
  - а) глюкоза, фруктоза;
  - б) лактоза;
  - в) мальтоза, сахароза.
4. Какие углеводы относят к моносахаридам:
  - а) крахмал, клетчатку; б) глюкозу, фруктозу; в) сахарозу, мальтозу.
5. В каких продуктах содержатся полноценные белки:
  - а) в молоке, сливках;
  - б) в карамели, конфетах;
  - в) в моркови, свекле.

#### **3. Решите задачу:**

В адрес оптовой базы поступила партия рисовой крупы, расфасованная в мешки по 50 кг. Общее количество 50 мешков. По сопроводительным документам данный рис является шлифованным сорта Экстра. При приемке по количеству и качеству было установлено, что у 5 мешков повреждена пломба, а у двух она отсутствует.

Было принято решение о вызове представителя поставщика, и в его присутствии составлен акт, отобрана средняя проба и направлена в экспертную лабораторию.

Результаты анализа показали следующее:

- цвет крупы – белый с желтоватым оттенком;
- поверхность крупинок шероховатая;
- вкус и запах – свойственные рисовой крупе, не затхлый;
- массовая доля влаги – 15,3%;
- содержание дробленого риса – 5,1%;
- доля пожелтевших ядер риса – 0,3%;
- доля меловых ядер риса – 0,7%;
- доля сорной примеси – 0,2%, в том числе органической – 0,05%;
- доля нашелушенных зерен – 0,1%;
- вредителями не заражено.

1. Определите соответствие заявленного сорта риса фактическому. Как вы поступите с данной партией риса?

2. Рассчитайте величину выборки, объединенной и средней пробы для оценки качества данной партии рисовой крупы?

Для решения задачи используйте ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия".

В случае ведения учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, содержание билета может отличаться от приведенного.

## 8. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Общая оценка знаний обучающихся по дисциплине проводится по 100-балльной шкале исходя из максимума, приведенного в таблице ниже. Организационно-учебная работа в аудитории оценивается на основе таких критериев как посещаемость занятий, своевременное и качественное выполнение домашних заданий, активность во время проведения лекционных и практических занятий (участие в обсуждении текущего и пройденного материала, решение задач и т.п.).

Виды работ	Баллы
Организационно-учебная работа студента в аудитории	40
Самостоятельная (индивидуальная) работа	15
Контрольная работа	5
ИТОГО	60
Экзамен	40
Общий итог за семестр	100

### Соответствие баллов оценке

Количество баллов из 100	ECTS	Оценка по пятибалльной шкале	
		Экзамен, дифференцированный зачет	Зачет
90-100	A	отлично	зачтено
80-89	B	хорошо	зачтено
75-79	C		зачтено
70-74	D	удовлетворительно	зачтено
60-69	E		зачтено
35-59	FX	неудовлетворительно	не зачтено
0-34	F		не зачтено

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

В ходе реализации 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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере;
  - экзамен и зачет проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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.

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

Учебные занятия по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводятся в 8-м учебном корпусе (г. Донецк, ул. Челюскинцев, д. 198а) университета. Для проведения лекционных и практических занятий требуется аудитория, оборудованная меловой или маркерной доской, мультимедийный проектор и экран, ноутбук, комплект учебной мебели для студентов, рабочее место преподавателя. Выход в Интернет проводной или с использованием Wi-Fi.

Индивидуальные и групповые консультации студентам для проведения самостоятельной работы предоставляются на кафедре коммерции и таможенного дела, находящейся в 8 учебном корпусе (ауд. 508).

Для самостоятельной работы используются текстовые и электронные ресурсы Научной библиотеки университета и других электронных библиотечных баз данных, учебно-методическое обеспечение, представленное в учебно-методическом кабинете 8-го учебного корпуса (ауд. 105), материально-техническую базу учебной лаборатории «Таможенное дело» кафедры «Коммерция и таможенное дело».

В процессе обучения студенты имеют возможность использовать учебные материалы по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», размещенные на платформе Moodle Центра дистанционного образования ФГБОУ ВО «ДонГУ». С

использованием ресурсов платформы дистанционного образования осуществляется текущий контроль знаний обучающихся на основе тестирования и проверки результатов самостоятельной работы.

При изучении дисциплины применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

## 11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### 11.1. Основная литература

1. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 100700.62 Торговое дело (степень бакалавр) / М. А. Николаева. - Москва: Норма, 2023.-Х, 437 с. – URL: <http://catalog.donnu.education> – Текст: электронный.

2. Орленко, Л. В. История торговли: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) / Л. В. Орленко. - Москва: Форум: Инфра-М, 2022. - 350 с. – URL: <http://catalog.donnu.education> – Текст: электронный.

### 11.2. Дополнительная литература

3. Лихачева, Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб, пособие для студентов образовательных учреждений, реализующих программы среднего проф. образования / Е. И. Лихачева, О. В. Юсова. - Москва: Альфа- М: Инфра-М, 2013. - 303 с. – Текст: непосредственный.

4. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение" и "Торговое дело" (квалификация-бакалавр) / Е. Ю. Райкова. - Москва: Дашков и К, 2013. - 411 с.– Текст: непосредственный.

## 12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Полные справочники по законодательству Российской Федерации. – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

2. Министерство финансов Российской Федерации. – URL: <http://minfin.ru/ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

3. Федеральная служба государственной статистики. – URL: <https://rosstat.gov.ru/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

4. Вестник Московского университета. Серия 6. Экономика. – М.: Изд-во Московского гос. ун-та. – URL: <http://library.donnu.ru/catalog/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

5. Вестник Донецкого национального университета [Текст]: научный журнал. Серия В. Экономика и право. – URL: <http://donnu.ru/science/journals> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

6. Финансы: Научно-практический журнал. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью «КНИЖНАЯ РЕДАКЦИЯ «ФИНАНСЫ». – URL: <http://library.donnu.ru/catalog> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

7. Финансы и кредит. – М.: ООО «Издательский дом ФИНАНСЫ и КРЕДИТ». – URL: <http://library.donnu.ru/catalog> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

8. Финансы. Учет. Банки. – URL: <http://donnu.ru/science/journals> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

9. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – Москва, 2000- . – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. –Текст: электронный.

10. 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.

11. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»: сайт / Ассоциация «Открытая наука». – Москва, 2014- . – URL: <https://cyberleninka.ru/>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

12. **Национальная электронная библиотека** (НЭБ): федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ; Российская государственная библиотека. – Москва, 2019- . – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: свободный, подписка. Необходима установка программного обеспечения. – 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. **ЭБС Юрайт**: электронная библиотечная система: сайт. – Москва, 2013. – URL: <https://biblio-online.ru> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.

15. Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: для авторизов. пользователей. – Текст: электронный.

16. **Электронно-библиотечная система ДонГУ**: сайт / ФГБОУ ВО «ДонГУ». – Донецк, 2016- . – URL: <http://library.donnu.ru/> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

17. **Электронный архив ДонГУ**: раздел сайта / НБ ДонГУ. – Текст: электронный // ЭБС ДонГУ: сайт. – URL: <http://repo.donnu.ru/> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: свободный.

18. **Электронный каталог** Научной библиотеки ДонГУ: раздел сайта / НБ ДонГУ. – Текст: электронный // ЭБС ДонГУ: сайт. – URL: <http://library.donnu.ru/catalog/> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: поиск свободный, электронные документы – для пользователей ДонГУ.

### 13. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Windows 7 PRO (корпоративная лицензия ДонГУ № 46484614)
2. Microsoft Office (корпоративная лицензия ДонГУ № 46472919)
3. Microsoft Visual Studio (лицензия программы Dream Spark для высших учебных заведений)
4. Антивирус Касперского, Adobe Acrobat Reader, xPDF (лицензии GPL, Apache, BSD для свободного программного обеспечения).