

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

УТВЕРЖДАЮ
проректор

_____ П. А. Машаров
«17» апреля 2025 г.
МП

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
Направленность (профиль) образовательной программы	Экономическая политика в сфере торговых отношений
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная

Рабочая программа может быть адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк 2025

Рабочая программа дисциплины **«Товароведение продовольственных товаров»** для обучающихся по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (Профиль: Экономическая политика в сфере торговых отношений) 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 2025 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 11.04.2025 г. № 8а.

Заведующий кафедрой

О. Н. Головинов

СОГЛАСОВАНО:

Декан учетно-финансового факультета
16.04.2025 г.

Н. В. Алексеенко

Учебно-методическая комиссия учетно-финансового факультета.
Протокол от 15.04.2025 г. № 6
Председатель

А. А. Блажевич

Руководитель основной образовательной
программы, д-р экон. наук, проф.
11.04.2025 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	4/144

В случае предъявления от обучающегося или его родителя (законного представителя) заявления на обучение по адаптированной образовательной программе высшего образования, подкрепленного заключением психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) или медико-социальной экспертизы (МСЭ) с рекомендациями создания индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА), данная рабочая программа может быть адаптирована с учетом индивидуальных особенностей здоровья обучающегося.

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	–	30	69	144	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
ОПК-1. Способен применять знания экономической и управленческой теории при решении оперативных и тактических задач в торгово-экономической, торгово-организационной, торгово-технологической и административно-управленческой сферах	ОПК-1. 1 Осуществляет подготовку исходных данных для проведения расчетов и анализа экономических и финансово-экономических показателей, характеризующих деятельность организации	1.1.1. Знает: нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации. 1.1.2. Умеет: применять информационные технологии для обработки экономических данных. 1.1.3. 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

Название темы	Краткое содержание темы (вопросы темы)
	основных видов. 2.6. Сорты 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 хранения плодов и овощей.
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары	4.1. Значение сахара в питании человека. 4.2. Сахар. Общая характеристика, химический состав и пищевая ценность. 4.3. Ассортимент сахара. 4.4. Формирование потребительских свойств: сырье, технология производства. Требования к качеству сахара. 4.5. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сахара. Виды потерь. 4.6. Значение заменителей сахара в питании человека. Классификация и ассортимент заменителей сахара. 4.7. Упаковка, маркировка и хранение заменителей сахара и подсластителей. Изменение их качества при хранении. 4.8. Значение меда в питании человека. Особенности получения меда. Химический состав, пищевая ценность меда.
Тема 5. Вкусовые товары	5.1. Чай. Общая характеристика. 5.2. Оценка качества чая. Дефекты чая, их возникновение и пути предотвращения. 5.3. Кофе. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. 5.4. Классификация кофе. Товарные сорта кофе. 5.5. Общая характеристика безалкогольных напитков. 5.6. Общая характеристика алкогольных напитков. Основные направления формирования ассортимента. Классификация алкогольных напитков. 5.7. Дефекты алкогольных напитков, причины их образования и пути предотвращения. Условия и сроки хранения.
Тема 6. Рыба и рыбные товары	6.1. Современное состояние мирового рыболовства. 6.2. Современное состояние и перспективы развития рыбной промышленности. 6.3. Торговля рыбными товарами. Инфраструктура рынка, пути построения рыночных отношений.

Название темы	Краткое содержание темы (вопросы темы)
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 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.</p> <p>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.</p> <p>10.4. Дефекты яиц, причины их возникновения и пути предупреждения.</p> <p>10.5. Способы хранения яиц. Пути сокращения потерь яиц при их производстве, транспортировке, хранению.</p> <p>10.6. Классификация куриных яиц и оценка их</p>

Название темы	Краткое содержание темы (вопросы темы)
	качества. Сухие яичные продукты.

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		2	6	14
Тема 3. Плодоовощные товары	4		2	6	12
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мед. Кондитерские товары.	6		2	6	14
Тема 5. Вкусовые товары	4		4	9	17
Тема 6. Рыба и рыбные товары	6		4	6	16
Тема 7. Мясо и мясные товары	4		4	9	17
Тема 8. Молоко и молочные продукты	6		4	6	16
Тема 9. Маслоделие и сыроделие	3		2	6	11
Тема 10. Товароведение пищевых жиров	2		2	6	10
ИТОГО ПО КОМПОНЕНТУ ОПОП	45	–	30	69	144

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

7.1. Контрольные вопросы

- Химический состав пищевых продуктов.
- Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
- Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
- Свежие овощи. Свежие плоды.
- Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Характеристика и значение в питании человека.
- Химический состав и пищевая ценность рыбы.
- Основные виды рыб.
- Рыбные консервы и пресервы. Икра. Экспертиза качества.
- Экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.
- Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса.
- Маркировка мяса.
- Колбасные изделия. Мясные копчености. Основы производства и потребительские свойства.
- Мясные консервы. Основы производства и правила маркировки.
- Химический состав и пищевая ценность молока, сливок.
- Сухие молоко и сливки. Сгущенные молоко и сливки.
- Кисломолочные продукты. Сыры. Требование к качеству.
- Требования к качеству молока и молочных продуктов.
- Яйца куриные. Яйцепродукты. Потребительские свойства и основы экспертизы.
- 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. Требования к качеству.
17. Требования к качеству молока и молочных продуктов.
18. Яйца куриные. Яйцепродукты. Потребительские свойства и основы экспертизы.
19. Растительные масла. Требования 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 нашелушённых 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. 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.

10. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

10.1. 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.

10.2. 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.

11. 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.

12. 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).

