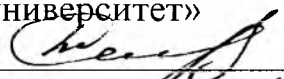


Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»

 Т.В.Садовская
« 02 » 11 2023 г.

Регистрационный № УД 5647-23 /уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности

1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство» специализации

1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными
товарами»

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта ОСВО 1-25 01 14-2021, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» специализации 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» (регистрационный №21ДГХГ-097 и № 21РГХ-099 от 06.07.2021г.).

СОСТАВИТЕЛЬ:

Сорока А.В., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат биологических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Болотько А.Ю., заведующий кафедрой товароведения и организации торговли учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», кандидат технических наук, доцент;

Акулич Н.В., заведующий лабораторией биохимии Государственного учреждения Республиканский научно-практический центр спорта, кандидат биологических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 1 от 07.09 2023 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 2 от 02.11. 2023 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Товароведение вкусовых товаров» относится к циклу учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования (модуль специализации «Товароведение 3»).

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение вкусовых товаров» разработана для обучающихся по специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» специализации 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» и направлена на формирование у студентов прочных знаний классификации, пищевой ценности, потребления и реализации вкусовых товаров, а также основных направлений совершенствования их ассортимента и повышения качества.

Цель преподавания учебной дисциплины – формирование у будущих специалистов знаний в области товароведения вкусовых товаров, приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной деятельности, развитие способности к самостоятельной работе.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- обеспечить усвоение теоретических знаний и систематическое их совершенствование;
- ознакомить обучающихся с сырьевыми источниками, материалами и основами технологии производства вкусовых товаров;
- изучить классификацию, ассортимент, требования к качеству и потребительские свойства вкусовых товаров;
- ознакомить обучающихся с организацией и методами оценки потребительских свойств вкусовых товаров;
- дать представление об особенностях экспертизы количества, качества и ассортимента вкусовых товаров;
- изучить порядок идентификации вкусовых товаров;
- сформировать целостное представление о причинах возникновения дефектов вкусовых товаров, способах фальсификации и методов ее выявления;
- ознакомить с особенностями упаковки, маркировки, транспортирования и хранения вкусовых товаров.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» должна обеспечить формирование следующей компетенции:

- СК-7. Устанавливать соответствия требованиям технических нормативных правовых актов качества и безопасности ассортимента и потребительских свойств вкусовых товаров.

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение вкусовых товаров» студенты должны:

знать:

- законодательные, нормативные и технические нормативные правовые акты в области товароведения вкусовых товаров;

- основы рационального потребления вкусовых товаров;
- ассортимент и потребительские свойства вкусовых товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество вкусовых товаров;
- требования к качеству вкусовых товаров;
- дефекты вкусовых товаров и способы их предупреждения;

уметь:

- исследовать качество вкусовых товаров, идентифицировать вкусовые товары, выявлять фальсификацию вкусовых товаров;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов вкусовых товаров;

владеть:

- современными методами определения качества и безопасности вкусовых товаров, используемыми в отечественной и зарубежной практике;
- навыками работы с техническими нормативными правовыми актами;
- правилами товарного соседства.

Компетенции, полученные при изучении учебной дисциплины «Товароведение вкусовых товаров», необходимы при подготовке курсовой работы по модулю «Товароведение 3», при подготовке дипломной работы.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развить свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-культурной и общественной жизни страны.

Форма получения высшего образования: очная (дневная), заочная.

В соответствии с учебным планом по специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство», специализации 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение вкусовых товаров» рассчитана на 166 часов, из них аудиторных занятий – 70 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 36 часов; лабораторных занятий – 34 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен на четвертом курсе в седьмом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Понятие и общая характеристика вкусовых товаров

Особенности состава. Физиологически активные вещества вкусовых товаров, их влияние на организм человека. Состояние, проблемы и тенденции производства и потребления основных групп вкусовых товаров в Республике Беларусь. Классификация вкусовых товаров. Основные направления формирования ассортимента.

Тема 2. Чай и чайные напитки

Чай. Общая характеристика. Структура рынка. Классификация. Пищевая ценность чая. Факторы, формирующие качество: сырье, способы его переработки. Химический состав чайного листа. Чай черный байховый. Химический состав. Влияние сырья и особенностей производства на формирование качества чая и его сохраняемость. Чай гранулированный. Особенности технологии, состава, ассортимент и качество. Чай зеленый байховый. Химический состав. Особенности производства и их влияние на формирование качества. Чай белый, желтый, красный, ароматизированный. Особенности получения, состав и свойства. Чай быстрорастворимый, декофеинизированный, концентраты чая. Влияние сырья и особенностей производства на качество. Нетрадиционные, этнические виды, типы и сорта чая. Экспертиза чая. Дефекты чая, причины их возникновения и меры предупреждения.

Чайные напитки. Их характеристика и использование. Отличие от чая. Влияние сырья и производства на качество. Оценка качества. Факторы, сохраняющие качество чая и чайных напитков: упаковка, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, маркировка. Контроль качества в торговле. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь и причины их возникновения, пути сокращения потерь.

Тема 3. Кофе и кофейные напитки

Кофе. Общая характеристика. Мировой и национальный рынок кофе. Классификация. Характеристика качества основных биологических и географических сортов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Формирование коммерческих сортов. Критерии и показатели оценки качества сырого кофе. Химический состав кофейных зерен. Процессы, происходящие в кофе при обжарке, их влияние на формирование вкуса и аромата и пищевую ценность. Дефекты жареного кофе. Торговый ассортимент.

Кофе растворимый: порошкообразный, гранулированный, сублимированный. Ароматизированный и органический кофе. Экзотические виды кофе. Кофейные напитки, их характеристика. Сырье, особенности производства, их влияние на качество. Тенденции развития рынка кофепродуктов. Современные технологии производства, ассортимент и качество декофеинизированного, ароматизированного и концентрированного

кофе. Оценка качества кофе и кофейных напитков. Идентификация и фальсификация. Факторы, сохраняющие качество кофе и кофейных напитков: упаковка, упаковочные материалы, расфасовка, маркировка, условия транспортирования, условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери, виды потерь, причины их вызывающие и пути сокращения.

Тема 4. Пряности и приправы

Пряности. Общая характеристика. Значение в питании человека. Основные ароматические и вкусовые вещества пряностей, их влияние на организм. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава отдельных видов. Переработанные пряности. Смеси пряностей. Классификация, особенности состава и применение. Экспертиза качества. Дефекты. Идентификация и фальсификация пряностей.

Поваренная соль. Общая характеристика. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработка. Виды. Химический состав соли различных видов. Номера помолов. Оценка качества. Дефекты и пути их устранения. Специальные виды соли. Заменители соли.

Уксус. Сырье. Способы получения уксуса и уксусной эссенции. Виды уксуса. Их отличительные особенности. Экспертиза качества.

Приправы сложного состава, соусы, кетчупы. Заменители пряностей и приправ (вкусоароматические добавки). Усилители вкуса и аромата. Упаковка и маркировка пряностей и приправ. Факторы, сохраняющие качество пряностей, поваренной соли, уксуса: упаковка, упаковочные материалы. Условия транспортирования, условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.

Тема 5. Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды

Общая характеристика. Значение в питании. Классификация. Основные направления формирования ассортимента, структура рынка.

Питьевая вода. Гигиенические требования, нормативы и оценка качества бутилированной воды. Ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение.

Минеральные воды. Общая характеристика. Классификация. Формирование ассортимента природных и искусственных вод. Особенности химического состава и назначения минеральных вод различных групп и видов. Значение минерализации воды для организма человека. Упаковка, маркировка, хранение. Идентификация и фальсификация.

Безалкогольные напитки. Напитки с соком, морсовые напитки, напитки на растительном сырье. Напитки на ароматах. Напитки на подсластителях. Напитки на минеральных водах. Характеристика сырья и особенности производства. Требования к качеству и безопасности. Условия и сроки хранения.

Квасы и напитки на зерновом сырье. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.

Классификация, современное состояние и тенденции развития

производства функциональных напитков. Напитки специального назначения (энергетические напитки, витаминизированные напитки, изотонические напитки). Оценка качества безалкогольных напитков. Особенности оценки качества напитков различных групп и видов. Балльная оценка. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения

Контроль качества безалкогольных напитков в торговле. Розлив и маркировка безалкогольных напитков. Факторы, сохраняющие качество безалкогольных напитков: упаковка, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении. Потери, виды потерь и причины их вызывающие, пути сокращения потерь.

Тема 6. Алкогольные напитки

Социальные проблемы, связанные с потреблением алкогольных напитков и пути их решения. Общая классификация, структура рынка и тенденции его развития в Республике Беларусь.

Спирт. Характеристика основного сырья и особенности производства. Основные сорта. Показатели качества и безопасности.

Водка. Общая характеристика. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Современные технологии и пути повышения качества водки. Оценка качества.

Ликероводочные изделия. Общая характеристика. Отличия от водки. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства отдельных видов. Оценка качества.

Крепкие алкогольные напитки зарубежных стран: виски, текила, ром, джин и др. Особенности технологии и состава. Ассортимент, экспертиза качества, фальсификация.

Тема 7. Винодельческая продукция

Коньяк. Общая характеристика. Сырье и технология производства. Процессы созревания и старения коньячных спиртов и их влияние на качество. Классификация коньяков в зависимости от сроков выдержки. Экспертиза качества, дефекты и фальсификация коньяка. Факторы, сохраняющие качество алкогольных напитков: упаковка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Дефекты, возникающие при хранении, причины их возникновения и меры предупреждения.

Бренди, виноградная, фруктовая водка, кальвадос. Классификация по способу выдержки. Технология изготовления. Требования к качеству и безопасности.

Виноградные вина. Общая характеристика. Состояние и перспективы развития виноградарства и виноделия, структура рынка.

Районы виноделия и их общая характеристика. Действие виноградных вин на организм человека, пищевая ценность и роль в питании. Классификация.

Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных групп, категорий и типов. Сущность процессов образования, формирования, созревания, старения и отмирания вин. Влияние этих процессов на качество и формирование букета и вкуса вина. Оценка качества. Дегустация. Бальная оценка. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Игристые вина. Общая характеристика. Отличительные особенности этих вин. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства Французского и Советского шампанского, Цимлянского, игристых мускатов, натуральных полусладких игристых и шипучих вин. Сущность и способы процесса шампанизации. Ароматизированные вина. Плодово-ягодные вина и напитки. Отличие от виноградных вин. Классификация. Формирование ассортимента и качества в процессе производства. Оценка качества, дефекты, фальсификации.

Тема 8. Пиво и слабоалкогольные напитки

Пиво. Общая характеристика. Действие пива на организм человека, пищевая ценность. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Современные технологии пивоварения. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость пива. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты пива, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка. Факторы, сохраняющие качество: упаковка, упаковочные материалы, упаковка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, уход при хранении, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Контроль качества в торговле. Изменения качества при хранении. Потери, причины, их вызывающие и пути сокращения.

Слабоалкогольные вина, напитки и коктейли. Тенденции производства и потребления. Структура рынка. Общая характеристика, классификация и ассортимент. Оценка качества, маркировка, идентификация и фальсификация.

Тема 9. Табачные изделия

Действие табака на организм человека. Вред курения. Виды и химический состав табака. Структура рынка табачных изделий. Сигареты. Технология производства, классификация. Пути снижения токсичности и повышения качества сигарет. Оценка качества. Дефекты и фальсификации табачных изделий. Пути совершенствования ассортимента и снижения токсичности табачного дыма. Сигары, сигариллы, папиросы, трубочный табак. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения табачных изделий.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»

1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство» специализации

1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»

(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ЛЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Понятие и общая характеристика вкусовых товаров	2						[1-9], ЭУМК	Опрос
2	Чай и чайные напитки	4			8			[1-9], ЭУМК	Защита отчета по лабораторной работе
3	Кофе и кофейные напитки	4			4			[1-9], ЭУМК	Защита отчета по лабораторной работе
4	Пряности и приправы	4			8			[1-9], ЭУМК	Контрольная работа № 1, Защита отчета по лабораторной работе
5	Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	4			8			[1-9], ЭУМК	Защита отчета по лабораторной работе
6	Алкобольные напитки	6			2			[1-9], ЭУМК	Контрольная работа №2
7	Винодельческая продукция	6			2			[1-9], ЭУМК	Защита отчета по лабораторной работе
8	Пиво и слабоалкогольные напитки	4			4			[1-9], ЭУМК	Контрольная работа №3, Защита отчета по лабораторной работе
9	Табачные изделия	2						[1-9], ЭУМК	Опрос
	Итого	36			34				экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»

1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство» специализации

1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»

(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, ИНТЕГРИРОВАННАЯ С ССО)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ЛЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Понятие и общая характеристика вкусовых товаров	1						[1-9], ЭУМК	Опрос
2	Чай и чайные напитки	1			2			[1-9], ЭУМК	Защита отчета по лабораторной работе
3	Кофе и кофейные напитки	1			2			[1-9], ЭУМК	Защита отчета по лабораторной работе
4	Пряности и приправы				2			[1-9], ЭУМК	Защита отчета по лабораторной работе
5	Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды				2			[1-9], ЭУМК	Защита отчета по лабораторной работе
6	Алкогольные напитки	1						[1-9], ЭУМК	Опрос
7	Винодельческая продукция	1						[1-9], ЭУМК	Опрос
8	Пиво и слабоалкогольные напитки	1						[1-9], ЭУМК	Опрос
9	Табачные изделия							[1-9], ЭУМК	Опрос
	Итого	6			8				экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине «Товароведение вкусовых товаров»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа обучающихся. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы обучающихся являются:

- первоначально подробное ознакомление с учебной программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по учебной дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к лабораторным занятиям с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, контрольные работы, устный опрос и т.п.);
- подготовка к зачету, экзамену.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
учебной дисциплине «Товароведение вкусовых товаров»

Нормативные и законодательные акты:

1. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011: принят 25.06.2013: вступ. в силу 01.07.2013 / Евраз. экон. комис. – Минск: Экономэнерго. – 242 с.
2. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь, 9 янв. 2002 г., № 90-З: с изм. и доп.: текст по состоянию на 5 янв. 2022 г. // Нац. Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2022.
3. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Респ. Беларусь, 29 июня 2003 г., № 217-З с изм. и доп.: текст по состоянию на 17 июля 2018 г. // Нац. Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2018.
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: Закон Республики Беларусь от 07 января 2012 г. № 340-З: с изм. и доп.: текст по состоянию на 30 июня 2016 г. // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2016. – № 2/2385. – 24 с.
5. Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов: гигиенический норматив. – Утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 21.07.2013 № 52. – Введ. 05.08.2013. – Минск, 2013. – 371 с.
6. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции»: ТР ЕАЭС 047/2018 — Введ. 09.01.2019. — Совет Евразийской экономической комиссии, 2019 г. — 180 с.
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»: ТР ТС 021/2011. - Введ. 09.12.2011. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 242 с.
8. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: ТР ТС 022/2011. — Введ. 01.07.2013. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 29 с.
9. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: Технический регламент на табачную продукцию»: ТР ТС 035/2014. — Введ. 15.03.2016. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 28 с.
10. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам: санитарные нормы и правила. – Утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 21.07.2013 № 52. – Введ. 05.08.2013. – Минск, 2013. – 59 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Рощина, Е. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студентов учреждений высшего образования по экономическим специальностям / Е. В. Рощина, Ж. В. Кадолич, М. Ф. Бань. - Минск : РИВШ, 2020. - 427 с. : ил. - Библиогр.: с. 424 (17 назв.).
2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб, пособие / А. Н. Лилишенцева [и др.]. — Минск: БГЭУ, 2020. — 479 с.
3. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб, пособие / Т.Н. Иванова [и др.] — М.: ИНФРА-М, 2019. — 240 с
4. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А. А. Вытовтов. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 576 с.

Дополнительная:

5. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., — 5-е изд. — М.: ИТК Дашков и К, 2017. — 508 с.
6. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров: практикум : учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования по специальности "Торговое дело" / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - Минск : РИПО, 2019. - 125 с. : ил. - Библиогр.: с. 123. - На обл.: Центр учебной книги и средств обучения РИПО.
7. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/984065> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: по подписке.
8. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красилюникова [и др.]. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013471> (дата обращения: 01.09.2023). – Режим доступа: по подписке.
9. Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров: лабораторный практикум : для студентов специальности 1-25 01 10 "Коммерческая деятельность" / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. - Минск : БГЭУ, 2023. - 117, [2] с.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА РЫБНЫХ И МЯСНЫХ ТОВАРОВ»
 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство» специализации
 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»
(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
2.	Лабораторное занятие №1. Товароведная характеристика и оценка качества чая и чайных напитков	8	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Сушильный шкаф ШС-80-01- СПУ; водяная баня ЕЛ-20; весы технические SPU-402, электроплитка, бюретка для титрования;	Защита отчета по лабораторной работе
3.	Лабораторное занятие № 2. Товароведная характеристика и оценка качества кофе и кофейных напитков	4	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Кофемолка; анализатор, влажности; рефрактометр; муфельная печь; весы технические, аналитические; электроплитка	Защита отчета по лабораторной работе
4.	Лабораторное занятие №3. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ	8	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Анализатор влажности; весы технические; колбы конические; бумага фильтровальная; бюретка для титрования;	Контрольная работа № 1, Защита отчета по лабораторной работе
5.	Лабораторное занятие № 4. Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков, питьевых и минеральных вод	8	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Рефрактометр; колбы с пробкой конические объемом 500 и 250 мл; бумага фильтровальная; водяная баня Белакилон; бюретка для титрования	Защита отчета по лабораторной работе
6. 7.	Лабораторное занятие № 6. Товароведная характеристика и оценка качества алкогольных напитков и винодельческой продукции	4	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Раздаточный материал; нормативная документация на продукцию и методы исследования; проектор	Контрольная работа №2 Защита отчета по лабораторной работе

8.	Лабораторное занятие № 5. Товароведная характеристика и оценка качества пива и слабоалкогольных напитков	4	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Раздаточный материал; нормативная документация на продукцию и методы исследования	Контрольная работа №3, Защита отчета по лабораторной работе
	Итого	34		

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»
 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство» специализации
 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»
(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, ИНТЕГРИРОВАННАЯ С ССО)

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
1.	Лабораторное занятие №1. Товароведная характеристика и оценка качества чая и чайных напитков	2	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Сушильный шкаф; водяная баня; весы технические, электроплитка, бюретка для титрования;	Защита отчета по лабораторной работе
1.7.	Лабораторное занятие № 2. Товароведная характеристика и оценка качества кофе и кофейных напитков	2	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Кофемолка; анализатор влажности; рефрактометр; муфельная печь; весы технические, аналитические; электроплитка	Защита отчета по лабораторной работе
1.	Лабораторное занятие №3. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ	2	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Анализатор влажности; весы технические; колбы конические; бумага фильтровальная; бюретка для титрования;	Защита отчета по лабораторной работе
1.7.	Лабораторное занятие № 4. Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков, питьевых и минеральных вод	2	Свирейко Н.Е., Чернигина Е.Н., Локтев А.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: лабораторный практикум – Мн.: БГЭУ, 2015. Рефрактометр; колбы с пробкой конические объемом 500 и 250 мл; бумага фильтровальная; водяная баня Белакилон; бюретка для титрования	Защита отчета по лабораторной работе
	Итого по разделу	8		

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
«Методы и средства исследования товаров», «Исследование товаров инструментальными методами»	Физикохимии материалов и производственных технологий	нет <i>Проф. А. М. Браунков</i> <i>зав. кафедр. физ. химии</i>	Учебную программу по учебной дисциплине «Товароведение вкусовых товаров» рекомендовать к утверждению (протокол №1 от 7.09.2023)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на ____/____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
товароведения и экспертизы товаров (протокол № ____ от ____ 202_ г.)

Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент _____ М.М. Петухов

Декан ФКТИ
канд. экон. наук, доцент _____ А.И. Ерчак