Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»
_____ А.В.Егоров
«24» 12 2025 г.
Регистрационный № УД 6797-25/уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения образования
по учебной дисциплине для специальности
6-05-0413-02 «Товароведение»

2025

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта общего высшего образования ОСВО 6-05-0413-02-2023 и учебных планов по специальности 6-05-0413-02 «Товароведение» (профилизации «Товарная экспертиза и управление качеством», «Товарный консалтинг и управление закупками»).

СОСТАВИТЕЛЬ:

Ю.М. Пинчукова, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

М.Л. Микулинич, заведующий кафедрой товароведения и организации торговли учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», кандидат технических наук, доцент;

А.М. Брайкова, заведующий кафедрой физикохимии материалов и производственных технологий учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат химических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 4 от 13. 11. 2025);

Методической комиссией по специальностям «Товароведение и экспертиза товаров», «Товароведение», «Товароведение и торговое предпринимательство» учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 2 от 02. 12. 2025);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 3 от 23. 12. 2025).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» направлена на формирование у студентов прочных знаний в области ассортимента, свойств и методов исследования основных групп вкусовых товаров, необходимых для оценки их качества и проведения экспертизы.

Учебная программа учебной дисциплины разработана с учетом требований технических нормативных правовых актов, постановлений Правительства Республики Беларусь, достижений науки и техники, современной производственной практики.

Необходимость изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» заключается в потребности подготовки в высшей школе квалифицированных специалистов, способных к самостоятельной творческой работе, знающих основы организации торгово-технологических процессов, обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

Учебная программа учебной дисциплины содержит учебные элементы, необходимые и достаточные для профессиональной деятельности товароведа-экономиста.

Цель преподавания учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» – сформировать у студентов прочные знания в области ассортимента, свойств и методов исследования отдельных групп вкусовых товаров, необходимых для оценки их качества и проведения экспертизы, необходимые специалисту для успешной практической работы, принятия обоснованных управленческих решений и более полного удовлетворения возрастающих потребностей населения в товарах.

Достижение поставленной цели предполагает решение следующих **задач:**

– ознакомление обучающихся с сырьевыми источниками и основами технологии производства вкусовых товаров;

– приобретение знаний по влиянию сырья и производственных процессов на формирование свойств готовой продукции и выявлению причин образования дефектов;

– изучение классификации и ассортимента основных групп вкусовых товаров;

– рассмотрение общих и единичных потребительских свойств отдельных групп вкусовых товаров;

– ознакомление с организацией и методами оценки потребительских свойств вкусовых товаров;

– приобретение навыков идентификации и установления соответствия качества вкусовых товаров требованиям технических нормативных правовых актов;

– ознакомление с особенностями упаковки, маркировки, транспортирования и хранения вкусовых товаров.

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» формируется следующая **компетенция**:

специализированная:

– устанавливать соответствие вкусовых товаров требованиям технических нормативных правовых актов, оценивать их качество и безопасность, ассортимент и потребительские свойства.

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» студент должен:

знать:

– классификацию, свойства и ассортимент сырья для производства вкусовых товаров;

– классификацию и ассортимент основных групп вкусовых товаров;

– факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество вкусовых товаров;

– методы исследования для проведения экспертизы качества вкусовых товаров;

уметь:

– работать с нормативными документами, регламентирующими требования к качеству основных групп вкусовых товаров;

– проводить контроль качества отдельных групп вкусовых товаров;

иметь навык:

- работы с действующими нормативными правовыми актами и нормативными документами в сфере обеспечения качества и безопасности вкусовых товаров для решения профессиональных задач.

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.

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» относится к модулю «Товароведение и экспертиза товаров» компонента учреждения образования.

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» имеет предшествующие связи со следующими учебными дисциплинами: «Экономика», «Физика», «Химия», «Теоретические основы товароведения», «Товарная экспертиза», «Организация и технология торговли» и является важной при подготовке товароведов-экономистов.

Форма получения образования – дневная, заочная (на базе ССО).

В соответствии с учебным планом университета на изучение учебной дисциплины отводится:

– для дневной формы получения общего высшего образования общее количество учебных часов – 94 часа, аудиторных занятий – 44 часа, из них лекций – 20 часов, лабораторные занятия – 24 часа.

Распределение аудиторного времени по курсам и семестрам:

7 семестр – лекций – 20 часов, лабораторные занятия – 24 часа.

Самостоятельная работа студентов – 50 часов.

– для заочной формы получения общего высшего образования (на базе ССО) наборов 2023 и 2024 годов общее количество учебных часов – 94, аудиторных – 10 часов, из них лекции – 4 часа, лабораторные занятия – 6 часов.

Распределение аудиторного времени по курсам и семестрам:

6 сессия: лекций – 2 часа;

7 сессия: лекций – 2 часа, лабораторные занятия – 6 часов.

– для заочной формы получения общего высшего образования (на базе ССО) наборов 2025 и последующих годов общее количество учебных часов – 94, аудиторных – 10 часов, из них лекции – 4 часа, лабораторные занятия – 6 часов.

Распределение аудиторного времени по курсам и семестрам:

4 сессия: лекций – 2 часа;

5 сессия: лекций – 2 часа, лабораторные занятия – 6 часов.

Самостоятельная работа студентов – 84 часа.

Трудоемкость – 3 з.е.

Формы промежуточной аттестации – зачет, курсовая работа по модулю «Товароведение и экспертиза товаров».

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1.1. Понятие и общая характеристика вкусовых товаров

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

Тема 1.2. Чай и чайные напитки

Общая характеристика чая. Структура рынка и классификация чая. Химический состав и пищевая ценность чая различных видов. Факторы, формирующие качество: сырье, способы его переработки. Влияние сырья и особенностей производства на формирование качества чая и его сохраняемость. Особенности технологии, состава, ассортимент и качество различных видов чая (чай черный, зеленый, белый, желтый, красный, ароматизированный, быстрорастворимый). Экспертиза качества различных видов чая. Дефекты чая, причины их возникновения и меры предупреждения.

Чайные напитки, их характеристика и использование, отличительные особенности. Влияние сырья и производства на качество чайных напитков. Факторы, сохраняющие качество чая и чайных напитков: упаковка, упаковочные материалы, условия транспортирования, условия и сроки хранения, маркировка. Экспертиза качества чайных напитков. Изменение качества при хранении. Виды потерь и причины их возникновения, пути сокращения потерь чайных напитков.

Тема 1.3. Кофе и кофейные напитки

Общая характеристика кофе. Мировой и национальный рынок кофе. Классификация кофе. 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. Кофе растворимый: порошкообразный, гранулированный, сублимированный. Ароматизированный и органический кофе.

Кофейные напитки, их характеристика. Сырье, особенности производства, их влияние на качество кофейных напитков. 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, расфасовка, маркировка, условия транспортирования, условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Виды товарных потерь кофе, причины их вызывающие и пути сокращения.

Тема 1.4. Пряности и приправы

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

Общая характеристика приправ. Характеристика поваренной соли, способы получения и обработка. Химический состав соли различных видов. Классификация и характеристика номеров помолов. Экспертиза качества соли, возможные дефекты и пути их устранения. Специальные виды соли и заменители. Уксус: сырье, способы получения уксуса и уксусной эссенции. Виды уксуса, их отличительные особенности. Экспертиза качества приправ.

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

Тема 1.5. Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды

Общая характеристика группы безалкогольных напитков, минеральных и питьевых вод, значение в питании. Классификация и основные направления формирования ассортимента, структура рынка.

Питьевая вода: гигиенические требования, нормативы и оценка качества бутилированной воды. Классификация и ассортимент питьевой воды. Упаковка, маркировка, хранение.

Минеральные воды: общая характеристика и 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 минеральных вод. Требования к качеству и безопасности.

Безалкогольные напитки: общая характеристика и классификация. Общая характеристика и особенности производства основных групп: напитки с соком, морсовые напитки, напитки на растительном сырье, напитки на ароматах, напитки на подсластителях, напитки на минеральных водах. Требования к качеству и безопасности. Факторы, сохраняющие качество безалкогольных напитков: упаковка, условия транспортирования и хранения, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменение качества при хранении.

Квасы и напитки на зерновом сырье: классификация и характеристика ассортимента. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Требования к качеству и безопасности.

Классификация, современное состояние и тенденции развития производства функциональных напитков. Напитки специального назначения (энергетические напитки, витаминизированные напитки, изотонические напитки). Особенности оценки качества напитков различных групп и видов.

Тема 1.6. 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 спирта. Показатели качества и безопасности.

Водка: общая характеристика, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Современные технологии и пути повышения качества водки. Особенности экспертизы качества водок.

Ликероводочные изделия: общая характеристика, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства отдельных видов. Особенности экспертизы качества водок.

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

Тема 1.7. Винодельческая продукция

Общая характеристика группы винодельческой продукции.

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, 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 и ассортимент вин. 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. Особенности оценки качества и дегустации вин. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Игристые вина: общая характеристика, отличительные особенности. Характеристика ассортимента и классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных видов игристых вин. Оценка качества игристых вин, дефекты, фальсификация.

Тема 1.8. Пиво и слабоалкогольные напитки

Общая характеристика пива. Действие пива на организм человека, пищевая ценность. Классификация и отличительные особенности основных сортов. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Современные технологии пивоварения. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость пива. Характеристика современного ассортимента. Особенности экспертизы качества пива, дефекты пива, причины их возникновения и меры предупреждения. Факторы, сохраняющие качество: упаковка, упаковочные материалы, маркировка, условия транспортирования, условия и сроки хранения, подготовка к продаже и условия реализации в торговле. Изменения качества при хранении. Потери, причины, их вызывающие и пути сокращения.

Общая характеристика слабоалкогольных напитков, классификация, характеристика современного ассортимента. Тенденции производства и потребления, структура рынка слабоалкогольных напитков. Особенности экспертизы качества. Факторы, сохраняющие качество: упаковка, маркировка, условия транспортирования, условия и сроки хранения.

ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Курсовая работа является одной из важнейших форм подготовки специалиста с высшим образованием. Она выполняется по модулю «Товароведение и экспертиза товаров» в соответствии с учебным планом учреждения высшего образования по специальности 6-05-0413-02 «Товароведение» и направлена преимущественно на получение практических умений и навыков по избранной специальности.

Курсовая работа является самостоятельной работой студента. Она носит учебно-исследовательский характер и должна базироваться на новейших достижениях в области товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Целями курсовой работы являются:

– закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, практических умений и навыков в соответствии с содержанием изучаемой дисциплины;

– овладение навыками самостоятельной работы;

– выработка умения формулировать цели и задачи исследования, суждения и выводы, логически последовательно и доказательно их излагать;

– выработка умения публичной защиты;

– подготовка к решению более сложной задачи – выполнению дипломной работы.

Примерный объем курсовой работы составляет 25-30 страниц печатного текста, выполненного на персональном компьютере.

В соответствии с учебным планом по специальности количество часов на выполнение курсовой работы – 40.

Перечень тем курсовых работ ежегодно разрабатывается на кафедре и утверждается заведующим кафедрой. Количество утвержденных тем должно быть достаточным для обеспечения каждого обучающегося в учебной группе индивидуальным заданием. Студент вправе выбрать тему курсовой работы из числа утвержденных на кафедре или самостоятельно предложить тему курсовой работы с обоснованием ее целесообразности.

Задание по курсовой работе должно быть выдано обучающемуся в очной форме получения высшего образования в первые две недели после начала семестра, в котором учебным планом предусмотрена курсовая работа. Задание по курсовой работе выдается индивидуально и должно содержать название темы, необходимые исходные данные, перечень необходимых в курсовой работе составных частей. В задании приводится дата выдачи, а также дата представления курсовой работы к защите, задание подписывается руководителем и студентом.

Курсовая работа должна содержать: титульный лист, реферат, содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Основная часть курсовой работы должна включать раздел, содержащий теоретические основы разрабатываемой темы, в котором приводится уровень разработанности проблемы в теории и на практике, проведен самостоятельный анализ и видение состояния проблемы. В основной части должны содержаться разделы, включающие подробное описание и характеристику существующих методов экспериментальных исследований по теме курсовой работы, экспериментальные результаты по теме курсовой работы, обработку и анализ результатов исследования.

Обучающийся обязан представить руководителю курсовую работу в срок, установленный заданием на курсовую работу, для проведения первичного рецензирования работы и принятия решения о допуске ее к защите. В случае признания работы неудовлетворительной, студент обязан переработать (исправить) работу в установленный срок и представить ее на повторное рецензирование с обязательным предъявлением предыдущего варианта работы.

Требования к оформлению курсовой работы изложены в СТП 20-04-2008 и СТП 20-05-2008.

Защита курсовых работ производится перед комиссией по защите курсовых работ, которая формируется заведующим кафедрой в составе не менее двух человек с участием руководителя курсовой работы. Председателя комиссии назначает заведующий кафедрой.

Комиссия по защите курсовых работ принимает решение о результате защиты курсовой работы большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя комиссии.

Результаты промежуточной аттестации обучающихся в форме защиты курсовой работы оцениваются отметками в баллах по десятибалльной шкале.

Студенты имеют право воспользоваться материалами своих курсовых работ при написании ими дипломных работ.

Примерный перечень тем курсовых работ

1. Товароведная характеристика и оценка качества (название товарной группы) в (название торговой организации).
2. Исследование качества (название товарной группы), реализуемых в (название торговой организации), и разработка рекомендаций по его повышению.
3. Формирование ассортимента и контроль качества (название товарной группы) в (название торговой организации).
4. Экспертиза качества (название товарной группы).
5. Анализ ассортимента и контроль качества (название товарной группы) в (название торговой организации).
6. Оптимизация ассортимента и контроль качества (название товарной группы) в (название торговой организации).
7. Современный ассортимент, качество и конкурентоспособность (название товарной группы) в (название торговой организации).

8. Формирование конкурентоспособного ассортимента (название товарной группы) в (название торговой организации).

9. Совершенствование ассортимента и повышение качества (название товарной группы) в (название торговой организации).

10. Изучение покупательских предпочтений с целью совершенствования ассортимента и качества (название товарной группы) в (название торговой организации).

11. Особенности потребительских свойств, ассортимент и качество (название товарной группы) в (название торговой организации).

12. Методологические подходы к формированию конкурентоспособного ассортимента (название товарной группы) в (название торговой организации).

13. Пути совершенствования структуры ассортимента, повышения качества и конкурентоспособности (название товарной группы) в (название торговой организации).

14. Потребительские свойства и конкурентоспособность (название товарной группы) в (название торговой организации).

15. Экспертная оценка уровня качества и конкурентоспособности (название товарной группы) в (название торговой организации).

16. Анализ покупательских предпочтений с целью повышения конкурентоспособности (название товарной группы) в (название торговой организации).

17. Ассортимент, качество и конкурентоспособность (название товарной группы) в (название торговой организации).

18. Изучение факторов, формирующих качество и конкурентоспособность (название товарной группы) в (название торговой организации).

19. Совершенствование структуры ассортимента и повышение качества и конкурентоспособности (название товарной группы) в (название торговой организации).

20. Изучение покупательских предпочтений как основа формирования конкурентоспособного ассортимента (название товарной группы) в (название торговой организации).

21. Изучение факторов, формирующих конкурентоспособный ассортимент (название товарной группы) в (название торговой организации).

22. Анализ структуры торгового ассортимента, оценка конкурентоспособности (название товарной группы) в (название торговой организации).

23. Практические подходы к оценке уровня качества и конкурентоспособности (название товарной группы) в (название торговой организации).

24. Научно-практические аспекты оценки уровня качества и конкурентоспособности (название товарной группы) в (название торговой организации).

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»

Дневная форма получения высшего образования

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов							Литература	Формы контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов управляемой самостоятельной работы				
						Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 1.1	Понятие и общая характеристика вкусовых товаров	2							[1-9; 11; 12; 15; 18]	Экспресс-опрос
Тема 1.2	Чай и чайные напитки	4							[1-3; 6-12; 14; 17]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества чая и чайных напитков				4					Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.3	Кофе и кофейные напитки	2							[1-3; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества кофе и кофейных напитков				4					Контрольная работа № 1, защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.4	Пряности и приправы	2							[1-3; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ				4					Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.5	Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	2							[1-4; 6; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков, питьевых и минеральных вод.				4					Контрольная работа № 2, защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.6	Алкогольные напитки	2							[1-4; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика, изучение классификации и качества алкогольных напитков				4					Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.7	Винодельческая продукция	4							[1-4; 6; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика, изучение классификации и качества винодельческой продукции				2					Контрольная работа № 3, защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.8	Пиво и слабоалкогольные напитки	2							[1-4; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика, изучение классификации и качества пива и слабоалкогольных напитков				2					Защита отчёта по лабораторной работе
	Итого 7 семестр	**20**			**24**					**Зачет**
	Всего часов	**20**			**24**					

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»

Заочная форма получения высшего образования (на базе ССО) наборов 2023, 2024 годов

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Литература	Формы контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
6 сессия							
Тема 1.1	Понятие и общая характеристика вкусовых товаров	1				[1-9; 11; 12; 15; 18]	Экспресс-опрос
Тема 1.2	Чай и чайные напитки	0,5				[1-3; 6-12; 14; 17; 18]	Экспресс-опрос
Тема 1.3	Кофе и кофейные напитки	0,5				[1-3; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Итого 6 сессия	**2**					-
7 сессия							
Тема 1.2	Чай и чайные напитки	-				[1-3; 6-12; 14; 17; 18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества чая и чайных напитков				2		Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.3	Кофе и кофейные напитки	-				[1-3; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества кофе и кофейных напитков				2		Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.4	Пряности и приправы	0,25				[1-3; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ				2		Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.5	Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	0,5				[1-4; 6; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
Тема 1.6	Алкогольные напитки	0,5				[1-4; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
Тема 1.7	Винодельческая продукция	0,5				[1-4; 6; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
Тема 1.8	Пиво и слабоалкогольные напитки	0,25				[1-4; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Итого 7 сессия	**2**			**6**		**Зачет**
	Всего часов	**4**			**6**		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»

Заочная форма получения высшего образования (на базе ССО) наборов 2025 и последующих годов

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Литература	Формы контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
4 сессия							
Тема 1.1	Понятие и общая характеристика вкусовых товаров	1				[1-9; 11; 12; 15; 18]	Экспресс-опрос
Тема 1.2	Чай и чайные напитки	0,5				[1-3; 6-12; 14; 17; 18]	Экспресс-опрос
Тема 1.3	Кофе и кофейные напитки	0,5				[1-3; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Итого 4 сессия	**2**					-
5 сессия							
Тема 1.2	Чай и чайные напитки	-				[1-3; 6-12; 14; 17; 18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества чая и чайных напитков				2		Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.3	Кофе и кофейные напитки	-				[1-3; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества кофе и кофейных напитков				2		Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.4	Пряности и приправы	0,25				[1-3; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Лабораторное занятие. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ				2		Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.5	Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	0,5				[1-4; 6; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
Тема 1.6	Алкогольные напитки	0,5				[1-4; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
Тема 1.7	Винодельческая продукция	0,5				[1-4; 6; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
Тема 1.8	Пиво и слабоалкогольные напитки	0,25				[1-4; 8-13; 15-18]	Экспресс-опрос
	Итого 5 сессия	**2**			**6**		**Зачет**
	Всего часов	**4**			**6**		

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Литература

Основная:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб, пособие / А. Н. Лилишенцева [и др.]. – Минск: БГЭУ, 2020. – 479 с.
2. 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.
3. Лисовская, Д. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие / Д. П. Лисовская, Е. В. Рощина, Е. Б. Суконкина; под общ. ред. Д. П. Лисовской. – Минск: Выш. шк., 2012. – 352 с.

Дополнительная:

4. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учеб. для вузов / А. А. Ляшко [и др.]. – М.: Дашков и К°, 2020. – 668 с.
5. Павленко, О. В. Товароведение и классификация по ТН ВЭД вкусовых товаров: Учебное пособие / О. В. Павленко, Н. Е. Черкашина. – Ростов-на-Дону: Российская таможенная академия, 2022. – 147 с.
6. Чижикова, О. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: учебное пособие для вузов в схемах / О. Чижикова, Е. Смертина, Л. Коросылева. – Ростов-на-Дону: Феникс; МарТ, 2010. – 208 с.
7. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Ф. А. Петрище. – 5-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 508 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496152 (дата обращения: 02.12.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-01879-4. – Текст: электронный.
8. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. – Москва: 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: 30.11.2025). – Режим доступа: по подписке.
9. 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.ru/catalog/product/984065 (дата обращения: 30.11.2025). – Режим доступа: по подписке.
10. Криштафович, Д. В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров: практикум / Д. В. Криштафович. – Москва : РИО Российской таможенной академии, 2020. – 154 с. – ISBN 978-5-9590-1143-7. – Текст: электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1840880 (дата обращения: 30.11.2025). – Режим доступа: по подписке.

11. Гурнак, Е. Е. Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров: учебное пособие для подготовки бакалавров направления 38.03.07 «Товароведение» / Е. Е. Гурнак, Л. С. Маркин, М. Н. Наливайко. - Ростов-на-Дону: Издательско полиграфический комплекс Ростовского государственного экономического университета (РИНХ), 2024. - 171 с. - ISBN 978-5-7972-3258-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2214552 (дата обращения: 30.11.2025). – Режим доступа: по подписке.

12. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. – 6-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. – 886 с. – ISBN 978-5-394-05428-0. – Текст: электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/2128260 (дата обращения: 30.11.2025). – Режим доступа: по подписке.

13. Научные достижения в пищевой промышленности: становление и развитие / [З. В. Ловкис и др.; под общ. ред. З. В. Ловкиса]; Нац. акад. наук Беларуси, Науч.-практ. центр НАН Беларуси по продовольствию. – Минск: ИВЦ Минфина, 2016. – 335 с.

14. Похлебкин, В. В. Чай. Его типы, свойства, употребление / В. В. Похлебкин. – Москва: Эксмо: ХлебСоль, 2023. – 220 с.

15. Энциклопедия питания. Том 3. Характеристика продуктов питания: справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Л. З. Шильман [и др.]; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Л. З. Шильмана. – Москва: КноРус, 2024. – 731 с. – ISBN 978-5-406-12130-6. – URL: https://book.ru/book/950606 (дата обращения: 02.12.2025). – Текст: электронный. – Режим доступа: по подписке.

Электронные издания:

16. Алиева, А. К. Товароведение и таможенная экспертиза: учебник / А. К. Алиева. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2024. – 297 с. – ISBN 978-5-7310-6368-5. – URL: https://www.elibrary.ru/download/elibrary_65632212_79276711.pdf(дата обращения: 30.11.2025).

17. Мирзоев, А. М. Товарная экспертиза и выявление фальсификации товаров: учебное пособие / А. М. Мирзоев. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2023. – 140 с. – ISBN 978-5-7310-6081-3. – URL: https://elibrary.ru/item.asp?id=53810692 (дата обращения: 30.11.2025).

18. Пинчукова, Ю. М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: электронный учебно-методический комплекс для студентов специализаций 1-25 01 09 01 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» / Ю. М. Пинчукова // Электронная библиотека БГЭУ: [сайт]. – URL: http://edoc.bseu.by:8080/handle/edoc/20260 (дата обращения: 30.11.2025).

Перечень вопросов для проведения зачета

1. Классификация и общая характеристика вкусовых товаров.
2. Физиологически активные вещества вкусовых товаров.
3. Чай: химический состав и классификация чая.
4. Черный чай: технология производства, классификация, оценка качества, хранение.
5. Факторы, влияющие на качество чая, экспертиза качества чая.
6. Зеленый чай: технология производства, классификация, оценка качества, пищевая ценность.
7. Дефекты и способы фальсификации чая.
8. Товароведная характеристика желтого, красного, белого, ароматизированного чая. Особенности технологии, оценка качества, условия и сроки хранения.
9. Кофе натуральный: химический состав, сырье, классификация, требования к качеству.
10. Растворимый кофе: особенности технологии производства, классификация и ассортимент, требования к качеству.
11. Дефекты и способы фальсификации кофе.
12. Кофейные напитки: общая характеристика, ассортимент, требования к качеству.
13. Безалкогольные напитки: классификация и характеристика основных групп. Требования к качеству.
14. Безалкогольные напитки специального назначения: особенности технологии, состава, ассортимент, качество.
15. Газированные безалкогольные напитки: классификация, оценка качества и условия хранения.
16. Сухие напитки: технология производства, отечественный и зарубежный ассортимент, качество.
17. Квас: особенности производства, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
18. Минеральные воды: классификация, экспертиза качества, дефекты, фальсификации.
19. Минеральные воды: способы производства, ассортимент, классификация, требования к качеству, хранение.
20. Пряности: общая характеристика, классификация.
21. Классификация, химический состав и пищевая ценность пряностей. Основные действующие вещества.
22. Классические пряности: классификация и общая характеристика отдельных групп, оценка качества, условия и сроки хранения.
23. Местные пряности: классификация, оценка качества, условия и сроки хранения.
24. Виды приправ. Общая характеристика, назначение, требования к качеству.
25. Поваренная соль: классификация, ассортимент, требования к качеству.

26. Уксус: классификация, особенности технологии, требования к качеству, условия и сроки хранения. Дефекты.

27. Этиловый спирт: сырье, технология производства, качество, характеристика сортов.

28. Токсичные свойства этилового спирта и его действие на организм.

29. Водки: сырье, сущность производства. Действие алкоголя на организм человека.

30. Водка: факторы, формирующие качество, экспертиза качества, дефекты.

31. Водки: классификация и ассортимент.

32. Водки: экспертиза качества и фальсификация.

33. Коньяк: сырье, способы производства, старение

34. Классификация и ассортимент коньяков.

35. Коньяки: требования к качеству, хранение. Способы фальсификации коньяков.

36. Виски: технологические стадии производства, классификация и ассортимент, качество.

37. Ром: сырье, особенности производства, классификация.

38. Крепкие алкогольные напитки зарубежных стран: ром, текила, джин. Особенности технологии и состава.

39. Ликеро-водочные изделия: классификация, характеристика основных видов, ассортимент.

40. Ликеро-водочные изделия: сырье, технология производства.

41. Виноградные вина: классификация и ассортимент вин основных производящих стран.

42. Виноградные вина: химический состав и пищевая ценность, технология производства.

43. Вина специальные: классификация. Ассортимент, особенности технологии, состава и качества.

44. Дефекты и болезни вина, условия и сроки хранения.

45. Шампанские вина: классификация и характеристика основных групп.

46. Шампанские вина: сырье и особенности технологии производства.

47. Шампанские вина: оценка качества, условия и сроки хранения. Фальсификации.

48. Фруктовые вина и напитки: особенности производства, ассортимент, требования к качеству.

49. Пиво: химический состав и пищевая ценность, основное сырье и особенности производства.

50. Пиво: классификация, ассортимент, оценка качества.

51. Пиво: условия и сроки хранения, оценка качества, дефекты.

52. Слабоалкогольные напитки: классификация и ассортимент, требования к качеству.

Перечень лабораторных занятий

1. Товароведная характеристика и оценка качества чая и чайных напитков.
2. Товароведная характеристика и оценка качества кофе и кофейных напитков.
3. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ.
4. Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков, питьевых и минеральных вод.
5. Товароведная характеристика, изучение классификации и качества алкогольных напитков.
6. Товароведная характеристика, изучение классификации и качества винодельческой продукции.
7. Товароведная характеристика, изучение классификации и качества пива и слабоалкогольных напитков.

Перечень компьютерных программ, наглядных и других пособий, методических указаний и материалов, технических средств обучения, оборудования для выполнения лабораторных работ

1. ИПС-стандарт, ТНПА на изделия и методы испытаний.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.
3. Учебные пособия, справочные таблицы.
4. Натуральные образцы товаров.
5. Весы электронные, шкаф вытяжной, электропечь, шкаф сушильный, аналитические весы, электроплитка, термометры, штангель-циркули, линейки, лупы, микроскопы, химическая посуда, химические реактивы.
6. Персональный компьютер, платформа Moodle.

Организация самостоятельной работы студентов

Для получения компетенций по учебной дисциплине важным этапом является самостоятельная работа студентов. На самостоятельную работу обучающегося дневной формы получения образования отводится 50 часов, заочной формы получения образования на базе ССО отводится 84 часа.

Содержание самостоятельной работы обучающихся включает все темы учебной дисциплины из раздела «Содержание учебного материала».

При изучении учебной дисциплины используются следующие формы самостоятельной работы:

– углубленное изучение разделов, тем, отдельных вопросов, понятий;

– подготовка к выполнению контрольных работ;

– подготовка к лабораторным занятиям, в том числе подготовка сообщений, тематических докладов, презентаций и т.д.;

– подготовка отчетов по результатам выполнения лабораторных работ;

– работа с учебной, справочной, аналитической и другой литературой и материалами;

– составление обзора научной (научно-технической) литературы по заданной теме;

– выполнение информационного поиска и составление тематической подборки литературных источников, интернет-источников;

– подготовку к сдаче промежуточной аттестации.

Контроль качества усвоения знаний

Диагностика качества усвоения знаний проводится в рамках текущей и промежуточной аттестаций.

Мероприятия *текущей аттестации* проводятся в течение семестра и включают в себя следующие формы контроля:

– контрольная работа;
– тест;
– опрос;
– реферат;
– презентация;
– отчет о выполнении лабораторных работ;
– экспресс-опрос на аудиторных занятиях
– защита лабораторных работ.

Текущая аттестация по учебной дисциплине проводится три раза в семестр.

Результаты текущей аттестации за семестр, полученные в ходе проведения мероприятий текущей аттестации, оценивается отметкой в баллах по десятибалльной шкале и отражаются в ведомости текущей аттестации по учебной дисциплине.

Требования к обучающемуся при прохождении промежуточной аттестации.

Обучающиеся допускаются к промежуточной аттестации по учебной дисциплине при условии успешного прохождения текущей аттестации (выполнения мероприятий текущего контроля) по учебной дисциплине, предусмотренной в текущем семестре данной учебной программой.

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты курсовой работы и зачета.

Методика формирования отметки по учебной дисциплине

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки знаний, умений и навыков студентов БГЭУ.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ С ДРУГИМИ УЧЕБНЫМИ ДИСЦИПЛИНАМИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

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)
Физика, Химия	Физикохимии материалов и производственных технологий	Замечаний и предложений нет Зав. кафедрой ФХМиПТ А.М. Бровкова	

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ»

(Регистрационный №_____от_____)

на _____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров
(протокол № ___ от _____ _____ 2025 г.)

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

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета коммерции
и туристической индустрии _____ А.И. Ерчак
канд. экон. наук, доцент