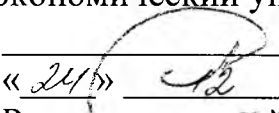


Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 А.В.Егоров
«24» _____ 2025 г.
Регистрационный № УД 6798-25 уч.

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

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

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 продуктов функционального и специализированного назначения» направлена на формирование у студентов прочных знаний в области товароведения пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

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 продуктов функционального и специализированного назначения» 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 товаровед-экономиста.

Цель преподавания учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов функционального и специализированного назначения» – сформировать у студентов прочные знания, умения и профессиональные компетенции в области товароведения пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, необходимые специалисту для успешной практической работы, принятия обоснованных управленческих решений и более полного удовлетворения возрастающих потребностей населения в специализированных товарах.

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

- изучение классификации, ассортимента, характеристик и потребительских свойств товарных групп специализированного назначения;
- рассмотрение особенностей технологических процессов производства товаров специализированного назначения, изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество таких продуктов;
- формирование знаний о требованиях к качеству, безопасности и маркировке товаров функционального и специализированного назначения;
- освоение методик оценки качества товаров функционального и специализированного назначения;
- изучение особенностей питания отдельных контингентов питающихся, нуждающихся в специализированном питании;
- формирование системы знаний и компетенций в области товароведения пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов функционального и специализированного назначения» формируется следующая **компетенция**:

специализированная:

- устанавливать соответствие продуктов функционального и специализированного назначения требованиям технических нормативных правовых актов, оценивать их качество и безопасность, ассортимент и потребительские свойства.

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза продуктов функционального и специализированного назначения» студент должен:

знать:

- законодательные, нормативные и технические нормативные правовые акты в области производства и обращения продуктов функционального и специализированного назначения;

- особенности химического состава, физико-химических, функционально-технологических свойств сырья для производства функциональных и специализированных продуктов и факторы, влияющие на его качество;

- ассортимент и потребительские характеристики товаров, функционального и специализированного назначения;

- органолептические и инструментальные методы оценки качества и идентификации товаров функционального и специализированного назначения;

- особенности питания отдельных категорий населения, нуждающихся в специализированном питании;

уметь:

- проводить оценку качества товаров функционального и специализированного назначения;

- анализировать и оценивать потребительские свойства товаров функционального и специализированного назначения;

- эффективно использовать нормативные документы и законодательные акты в процессе экспертной деятельности товаров функционального и специализированного назначения;

иметь навыки:

- владения методами классификации товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров функционального и специализированного назначения;

- работы с научной, справочной литературой и нормативной документацией в области производства и обращения продуктов функционального и специализированного назначения.

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 продуктов функционального и специализированного назначения» относится к модулю «Товароведение и экспертиза товаров» компонента учреждения образования.

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза продуктов функционального и специализированного назначения» 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. Функциональные и специализированные продукты питания в современной структуре питания

Общие представления о продуктах специализированного назначения. Основные термины и определения, место специализированных пищевых продуктов в питании современного человека. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Республики Беларусь. История возникновения и развитие науки о функциональном и специализированном питании. Тенденции развития пищевой промышленности и общественного питания в области производства продуктов функционального и специализированного назначения в Республике Беларусь и за рубежом. Нормативное обеспечение производства и обращения специализированных продуктов питания в Республике Беларусь.

Тема 1.2. Особенности потребительских свойств функциональных и специализированных продуктов питания

Номенклатура потребительских свойств продуктов специализированного назначения. Сырье для производства и основные компоненты специализированных пищевых продуктов. Пищевая и энергетическая ценность, вкусовые качества, физиологическое воздействие на организм человека продуктов специализированного назначения. Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции. Особенности упаковки и маркировки продуктов специализированного назначения.

Тема 1.3. Характеристика функционально значимых нутриентов пищевых продуктов

Классификация и краткая характеристика основных компонентов пищевого сырья и функциональных ингредиентов. Пищевые волокна как категория функционального питания. Растворимые и нерастворимые пищевые волокна. Пектины, клетчатка, бета-глюканы и другие пищевые волокна. Механизмы позитивного воздействия пищевых волокон на организм человека. Протеины, пептиды, аминокислоты и нуклеиновые кислоты как категория функционального питания. Сырьевые источники белков, пептидов и аминокислот для специализированного питания. Характеристика и физиологическая активность минеральных веществ и витаминов. Полиненасыщенные жирные кислоты. Основные источники омега-3, омега-6 и омега-9 жирных кислот для человека. Механизмы позитивного эффекта ненасыщенных жирных кислот на человека. Антиоксиданты как категория функционального питания.

Тема 1.4. Особенности питания и основные принципы технологий производства продуктов питания для отдельных групп населения, нуждающихся в специализированном питании

Критерии классификации и краткая характеристика основных групп населения, нуждающихся в специализированном питании.

Особенности питания детей и подростков. Качественные и количественные требования, предъявляемые к питанию детей и подростков, основные принципы производства продуктов для их питания. Характеристика ассортимента и потребительских свойств продукции для питания детей и подростков. Характеристика показателей безопасности.

Особенности и основные требования, предъявляемые к спортивному питанию. Характеристика основных видов спортивного питания. Характеристика ассортимента и потребительских свойств продукции для питания спортсменов.

Особенности питания беременных женщин и кормящих матерей, их потребность в пищевых веществах и энергии. Характеристика ассортимента и потребительских свойств продукции для питания.

Характеристика факторов, оказывающих воздействие на здоровье людей, работающих во вредных условиях. Характеристика ингредиентов, способствующих профилактике заболеваний, вызываемых вредными условиями труда. Современный ассортимент и потребительские характеристики продукции для работающих во вредных условиях труда.

Основные принципы рационального питания пожилых людей. Развитие науки геродиететики. Потребность в пищевых веществах и энергии пожилых людей. Характеристика потребительских свойств продуктов для питания пожилых людей, современный ассортимент продукции для их питания.

Тема 1.5. Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище

Определение понятий биологически активных добавок. Значение БАД в коррекции питания и здоровья населения. Классификация и товароведные свойства биологически активных добавок к пище. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики. Экспертиза качества и безопасности БАД. Государственный контроль за производством и реализацией БАД в Республике Беларусь. Вопросы экспертизы качества и безопасности.

Тема 1.6. Основы диетического лечебного и диетического профилактического питания

Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания. Диетические продукты. Классификация диетических продуктов. Характеристика отдельных продуктов диетического питания. Продукты питания для коррекции массы тела. Продукты лечебно-профилактического назначения. Продукты, обогащенные незаменимыми макро- и микронутриентами.

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

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

9. Покупательские предпочтения на (название товарной группы) как основа формирования ее торгового ассортимента (на материалах ...).

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

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

12. Факторы, формирующие конкурентоспособность (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 ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

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	Функциональные и специализированные продукты питания в современной структуре питания	2			-				[1-4; 17; 20-22]	Экспресс-опрос
Тема 1.2	Особенности потребительских свойств функциональных и специализированных продуктов питания	4							[1-8; 10; 12; 18; 20-22]	Экспресс-опрос
	Лабораторная работа. Изучение потребительских свойств и экспертиза качества продуктов специализированного назначения на зерновой основе				4					Защита отчёта по лабораторной работе
	Лабораторная работа. Изучение потребительских свойств и экспертиза качества продуктов специализированного назначения на мясной основе				4					Контрольная работа № 1, Защита отчёта по лабораторной работе
	Лабораторная работа. Изучение ассортимента и проведение экспертизы качества функциональных напитков				4					Защита отчёта по лабораторной работе

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 1.3	Характеристика функционально значимых нутриентов пищевых продуктов	4			-				[1-8; 10-13; 20]	Экспресс-опрос
Тема 1.4	Особенности питания и основные принципы технологий производства продуктов питания для отдельных групп населения, нуждающихся в специализированном питании	6							[1-4; 9; 12; 18; 20]	Экспресс-опрос
	Лабораторная работа. Товароведная характеристика и экспертиза качества специализированных продуктов питания для детей и подростков				4					Контрольная работа № 2, Защита отчёта по лабораторной работе
	Лабораторная работа. Товароведная характеристика и экспертиза качества специализированных продуктов питания для спортсменов				4					Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.5	Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище	2			-				[1-4; 7; 14; 15; 19]	Экспресс-опрос
Тема 1.6	Основы диетического лечебного и диетического профилактического питания	2							[1-5; 11; 16; 20]	Экспресс-опрос
	Лабораторная работа. Изучение потребительских свойств и ассортимента продукции для лечебного и диетического питания				4					Контрольная работа № 3, Защита отчёта по лабораторной работе
	Итого 7 семестр	20			24					Зачет
	Всего часов	20			24					

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

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	Функциональные и специализированные продукты питания в современной структуре питания	0,5			-	[1-4; 17; 20-22]	Экспресс-опрос
Тема 1.2	Особенности потребительских свойств функциональных и специализированных продуктов питания	1			-	[1-8; 10; 12; 18; 20-22]	Экспресс-опрос
Тема 1.3	Характеристика функционально значимых нутриентов пищевых продуктов	0,5			-	[1-8; 10-13; 20]	Экспресс-опрос
	Итого 6 сессия	2					-
7 сессия							
Тема 1.4	Особенности питания и основные принципы технологий производства продуктов питания для отдельных групп населения, нуждающихся в специализированном питании	1				[1-4; 9; 12; 18; 20]	
	Лабораторная работа. Товароведная характеристика и экспертиза качества специализированных продуктов питания для детей и подростков				4		Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.5	Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище	0,5			-	[1-4; 7; 14; 15; 19]	Экспресс-опрос
Тема 1.6	Основы диетического лечебного и диетического профилактического питания	0,5				[1-5; 11; 16; 20]	Экспресс-опрос
	Лабораторная работа. Изучение потребительских свойств и ассортимента продукции для лечебного и диетического питания				2		Защита отчёта по лабораторной работе
	Итого 7 сессия	2			6		Зачет
	Всего часов	4			6		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

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	Функциональные и специализированные продукты питания в современной структуре питания	0,5			-	[1-4; 17; 20-22]	Экспресс-опрос
Тема 1.2	Особенности потребительских свойств функциональных и специализированных продуктов питания	1			-	[1-8; 10; 12; 18; 20-22]	Экспресс-опрос
Тема 1.3	Характеристика функционально значимых нутриентов пищевых продуктов	0,5			-	[1-8; 10-13; 20]	Экспресс-опрос
	Итого 4 сессия	2					-
5 сессия							
Тема 1.4	Особенности питания и основные принципы технологий производства продуктов питания для отдельных групп населения, нуждающихся в специализированном питании	1				[1-4; 9; 12; 18; 20]	Экспресс-опрос
	Лабораторная работа. Товароведная характеристика и экспертиза качества специализированных продуктов питания для детей и подростков				4		Защита отчёта по лабораторной работе
Тема 1.5	Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище	0,5			-	[1-4; 7; 14; 15; 19]	Экспресс-опрос
Тема 1.6	Основы диетического лечебного и диетического профилактического питания	0,5				[1-5; 11; 16; 20]	Экспресс-опрос
	Лабораторная работа. Изучение потребительских свойств и ассортимента продукции для лечебного и диетического питания				2		Защита отчёта по лабораторной работе
	Итого 5 сессия	2			6		Зачет
	Всего часов	4			6		

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Литература

Основная:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям «Товароведение и экспертиза товаров», «Коммерческая деятельность», «Экономика и управление туристской индустрией» / [А.Н. Лилишенцева и др.]. – Минск: БГЭУ, 2020. – 478, с.

2. Васюкова, А. Т. Функциональное питание: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: ИНФРА-М, 2025. – 239 с. – (Высшее образование). – DOI 10.12737/2178360. – ISBN 978-5-16-020487-1. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178360> (дата обращения: 01.12.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Скорбина, Е. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения: учебное пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 104 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701017> (дата обращения: 02.12.2025). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

4. Забодалова, Л. А. Инновационные технологии производства продуктов специализированного питания : учебник / Л. А. Забодалова, Р. А. Зайнуллин, А. Р. Мавзютов, Р. В. Кунакова. – Москва : Русайнс, 2024. – 430 с. – ISBN 978-5-466-06523-7. – URL: <https://book.ru/book/953698> (дата обращения: 02.12.2025). – Текст: электронный. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная:

5. Лаврова, Л. Ю. Теоретико-практические основы здорового питания: учебное пособие / Л. Ю. Лаврова, Е. Л. Борцова. – Москва: БИБЛИО-ГЛОБУС, 2018. – 202 с.

6. Берестова, А. В. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / А. В. Берестова, Э. Ш. Манеева, Х. Б. Дусаева. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2021. – 153 с.

7. Функциональные продукты питания: от теории к практике / Н. П. Шевченко, М. В. Каледина, Л. В. Волощенко [и др.]. – Майский: Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я. Горина, 2020. – 288 с.

8. Линич, Е. П. Функциональное питание: учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. – Изд. 2-е, стереотипное. – Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2018. – 177 с.

9. Рязанова, О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие / О. А. Рязанова, М. А. Николаева. – Москва: НОРМА: ИНФРА-М, 2020. – 224 с. – ISBN 978-5-91768-674-5. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1045673> (дата обращения: 01.12.2025). – Режим доступа: по подписке.

10. Оптимизация состава, свойств и биологической ценности пищевых продуктов: монография / О. В. Сычева, С. Н. Шлыков, Е. А. Скорбина [и др.]. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2024. – 104 с. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2234158> (дата обращения: 01.12.2025). – Режим доступа: по подписке.

11. Омаров, Р. С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с. – ISBN 978-5-9596-0991-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/514526> (дата обращения: 01.12.2025). – Режим доступа: по подписке.

12. Технология производства продукции функционального назначения: учебное пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2021. – 100 с. – ISBN 978-5-7782-4257-9. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870478> (дата обращения: 01.12.2025). – Режим доступа: по подписке.

13. Мешкова, Е. В. Физиология питания: учебное пособие / Е. В. Мешкова. – Минск: РИПО, 2024. – 252 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=724533> (дата обращения: 02.12.2025). – ISBN 978-985-895-230-3. – Текст: электронный.

14. Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учебное пособие / И. Р. Смирнова, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. – Санкт-Петербург: ООО «Квадро», 2024. – 112 с. – ISBN 978-5-906371-89-4.

15. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова; под общ. ред. В. М. Позняковского. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 143 с. – DOI 10.12737/21014. – ISBN 978-5-16-018637-5. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2083881> (дата обращения: 01.12.2025). – Режим доступа: по подписке.

16. Белых, А. И. Лечебное и диетическое питание / А. И. Белых, И. Ю. Тармаева. – Иркутск: Иркутский государственный медицинский университет, 2016. – 111 с.

17. Функциональные продукты как новое направление пищевых технологий: монография / Г. С. Степанова, Л. В. Абдуллина, Р. В. Айметов [и др.]; под ред. Г. С. Степановой. – Москва: Русайнс, 2020. – 153 с. – ISBN 978-5-4365-5953-7. – URL: <https://book.ru/book/939607> (дата обращения: 02.12.2025). – Текст: электронный. – Режим доступа: по подписке.

18. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / [Л. А. Маюрникова и др.]; под общей редакцией В. М. Позняковского. – 2-е изд., исправленное и дополненное. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. – 444, с.

19. Мельникова, Е. И. Пищевые добавки функционального назначения: лабораторный практикум: учебное пособие / Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Н. В. Пономарева; науч. ред. Е. И. Мельникова. –

Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 53 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482074> (дата обращения: 02.12.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-298-7. – Текст: электронный.

Электронные ресурсы:

20. Функциональные продукты – основа здоровьесбережения / В. В. Тригуб, В. Ю. Неверов, М. В. Николенко, С. А. Белина. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2024. – 161 с. – ISBN 978-5-9961-3359-8. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=75196449> (дата обращения: 01.12.2025).

21. Инновационные технологии специализированных продуктов питания / М. В. Лукьяненко, Л. В. Донченко, Е. Н. Чеботарева, С. Е. Ковалева. – Краснодар: Кубанский государственный аграрный университет, 2024. – 153 с. – ISBN 978-5-907907-38-6. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=79275718> (дата обращения: 01.12.2025).

22. Функциональные продукты питания / Н. А. Фролова, Н. В. Шкрабтак, Ю. А. Гужель, Ю. А. Праскова. – Благовещенск: Амурский государственный университет, 2021. – 224 с. – ISBN 978-5-93493-375-4. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47418649> (дата обращения: 01.12.2025).

Перечень вопросов для проведения зачета

1. Здоровое питание: определение, основные принципы здорового питания.
2. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Республики Беларусь.
3. Нормативное обеспечение в области специализированного питания в Республике Беларусь.
4. Характеристика пищевого статуса населения Республики Беларусь.
5. Научные принципы и критерии обогащения пищевых продуктов.
6. Требования к оценке качества и безопасности специализированных продуктов, порядок проведения товарной экспертизы.
7. Общая классификация и характеристика основных групп продуктов специализированного назначения.
8. Функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов, основные сырьевые источники.
9. Полиненасыщенные жирные кислоты: химическая природа, классификация, значение в питании, источники.
10. Углеводы, как категория функционального питания: классификация, основные функции для организма человека, сырьевые источники.
11. Пищевые волокна, как категория функционального питания (определение, функциональные свойства, сырьевые источники).
12. Жирорастворимые витамины, как компоненты продуктов специализированного назначения: свойства, суточная потребность, последствия дефицита отдельных витаминов для здоровья человека, сырьевые источники.
13. Водорастворимые витамины, как компоненты продуктов специализированного назначения: свойства, суточная потребность, последствия дефицита отдельных витаминов для здоровья человека, сырьевые источники.
14. Основные функции отдельных микроэлементов в организме человека, суточная потребность, последствия дефицита (избытка), сырьевые источники.
15. Основные функции отдельных макроэлементов в организме человека. Суточная потребность, последствия дефицита (избытка), сырьевые источники.
16. Органические кислоты, как категория функционального питания (классификация, функциональные свойства, сырьевые источники)
17. Дать характеристику пробиотикам, пребиотикам, обозначить их роль в питании человека.
18. Антиоксиданты: определение, механизм действия, значение в питании человека, сырьевые источники.
19. Биологически активные добавки: определение, классификация и характеристика основных групп, значение в питании человека.
20. Генетически модифицированные источники пищи: определение, классификация, сырьевые источники.
21. Подсластители и сахарозаменители: классификация, характеристика основных видов.
22. Энтеральное питание: определение, характеристика потребительских свойств, ассортимент

23. Пищевая продукция диетического лечебного питания: определение, классификация, характеристика основных видов, особенности производства.

24. Пищевая продукция диетического профилактического питания: определение, классификация, характеристика основных видов, особенности производства.

25. Классификация основных групп населения, нуждающихся в специализированном питании.

26. Требования, предъявляемые к питанию детей раннего возраста.

27. Требования к сырью и компонентам, используемых для производства детского питания.

28. Характеристика функциональных ингредиентов специализированных продуктов детского питания профилактического и лечебного назначения.

29. Классификация продукции для детей раннего возраста, характеристика основных групп продукции, актуальный ассортимент.

30. Требования, предъявляемые к питанию детей дошкольного возраста.

31. Требования, предъявляемые к питанию детей школьного возраста.

32. Характеристика потребительских свойств продукции для питания детей дошкольного и школьного возраста, требования к сырью, характеристика актуального ассортимента.

33. Пищевая продукция для питания спортсменов: определение, требования, предъявляемые к спортивному питанию.

34. Характеристика компонентов БАД для питания спортсменов.

35. Характеристика потребительских свойств продукции для питания спортсменов, актуальный ассортимент продукции.

36. Требования, предъявляемые к питанию беременных женщин и кормящих матерей.

37. Характеристика потребительских свойств продукции для питания беременных и кормящих женщин, характеристика актуального ассортимента.

38. Характеристика факторов, оказывающих воздействие на здоровье людей, работающих во вредных условиях.

39. Характеристика ингредиентов, способствующих профилактике заболеваний, вызываемых вредными условиями труда.

40. Особенности питания диабетиков: виды сахарного диабета, особенности диеты, характеристика актуального ассортимента диабетических продуктов.

41. Основные принципы рационального питания пожилых людей: факторы риска недостаточности питания в пожилом возрасте, потребности в пищевых веществах и энергии.

42. Геродиетические продукты: сырьевая база, классификация, характеристика основных групп геродиетических продуктов.

43. Характеристика потребительских свойств продукции для питания космонавтов.

44. Характеристика потребительских свойств продукции для питания туристов.

45. Характеристика потребительских свойств продукции для питания людей умственного труда.

Перечень лабораторных занятий

- 1 Изучение потребительских свойств и экспертиза качества продуктов специализированного назначения на зерновой основе.
- 2 Изучение потребительских свойств и экспертиза качества продуктов специализированного назначения на мясной основе.
- 3 Изучение ассортимента и проведение экспертизы качества функциональных безалкогольных напитков.
- 4 Товароведная характеристика и экспертиза качества специализированных продуктов питания для детей и подростков.
- 5 Товароведная характеристика и экспертиза качества специализированных продуктов питания для спортсменов.
- 6 Изучение потребительских свойств и ассортимента продукции для лечебного и диетического питания.

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 <i>Зав. кафедрой физхимии</i> <i>Проф. А. И. Брассков</i>	

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ»
(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
канд. экон. наук, доцент

А.И. Ерчак