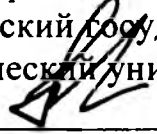


Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 В.Ю. Шутилин
« 26 » 02 2021 г.
Регистрационный № УД 4663-21 /уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ТОВАРНЫХ ГРУПП (В ОТРАСЛИ).

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство

Учебная программа составлена на основе типовой учебной программы дисциплины «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли)», утвержденной 29.07.2016 г., регистрационный № ТД-Е-719 /тип., учебного плана учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» по специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство специализации 1-25 01 14 02 Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, утвержденного 28.11.2013 г., регистрационный № 04Р-13.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Лилишенцева А.Н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Комарова Н.В., начальник «Республиканского контрольно-испытательного комплекса Республиканского научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», канд. техн. наук;

Шутилина Н.В., доцент кафедры экономики и управления туристической индустрии учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», канд. экон. наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 5 от 12.11.2020 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 3 от 17.02 2021 г.).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров» является учебной дисциплиной государственного компонента типового учебного плана образовательного стандарта, регламентирующего основные требования к подготовке товароведа-экономиста по специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство.

Цель учебной дисциплины – формирование у студентов системы знаний, умений и преподавания профессиональных компетенций в области товароведения и экспертизы молочных товаров.

Задачи учебной дисциплины:

- изучить классификацию, ассортимент, характеристики и свойства товаров и товарных групп;
- основные технологические процессы производства товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- требования к качеству, безопасности и маркировки товаров;
- способы упаковки, хранения и транспортирования товаров;
- дефекты и способы фальсификации товаров;
- критерии и методики оценки качества товаров.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров» должна обеспечить формирование следующих групп компетенций:

академических:

- АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач;
- АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом;
- АК-3. Владеть исследовательскими навыками;
- АК-4. Уметь работать самостоятельно;
- АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью);
- АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем;
- АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером;

социально-личностных:

- СЛК-4. Владеть навыками здоровьесбережения;

профессиональных:

- ПК-1. Оценивать потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- ПК-2. Анализировать перспективы развития технологий производства товаров;
- ПК-3. Управлять ассортиментом и качеством товаров, диагностировать дефекты;
- ПК-4. Проводить приёмку товаров по количеству, качеству и комплектности;

- ПК-5. Руководствоваться законодательными, нормативными и техническими нормативными правовыми актами в профессиональной деятельности;

- ПК-6. Анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

- ПК-7. Владеть методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для выявления дефектов, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

- ПК-8. Оценивать соответствие товарной информации требованиям технических нормативных правовых актов;

- ПК-9. Организовывать и проводить отбор проб и испытания образцов товаров;

- ПК-10. Владеть методами органолептического и инструментального анализа товаров.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

знать:

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

- основы товарного менеджмента;

- ассортимент и потребительские свойства товаров;

- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;

- органолептические и инструментальные методы оценки качества и идентификации товаров;

уметь:

- проводить оценку качества и безопасности товаров;

- определять показатели ассортимента и качества товаров;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, порчи и пороков товаров;

владеть:

- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;

- методами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;

- правилами товарного соседства и мерчандайзинга.

Для контроля качества образования рекомендуется использовать следующие формы диагностирования компетенций: устное собеседование, устные доклады на семинарах, доклады на конференциях, деловые игры, тесты, контрольные опросы, контрольные работы, письменные отчеты по лабораторным работам, рефераты, публикации докладов, тесты и другие.

В соответствии с учебным планом **дневной формы получения высшего образования** первой ступени для специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров» рассчитана на 198 часов, из них аудиторных – 108 часов,

по видам занятий: лекций – 56 часов, лабораторных занятий - 52 часа. Форма текущей аттестации – экзамен.

В соответствии с учебным планом **заочной формы получения высшего образования** первой ступени учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров» для специализации 1-25 01 14 02 Товароведение и организация торговли продовольственными товарами рассчитана на 198 часов, из них аудиторных - 22 часа, по видам занятий: лекций – 10 часов, лабораторных занятий - 12 часов. Форма текущей аттестации – экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Значение молока и молочных продуктов в питании

Значение молока и молочных продуктов в питании. Научно обоснованные нормы потребления. Классификация молочных продуктов.

Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов в мире и Республике Беларусь. Перспективные направления производства молочных продуктов. Понятие о биопродуктах.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность молока

Химический состав и пищевая ценность коровьего молока. Факторы, влияющие на состав и свойства коровьего молока.

Физические и химические свойства молока.

Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке при переработке и хранении.

Химический состав и пищевая ценность молока разных видов животных.

Показатели идентификации сырого молока и сливок.

Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза питьевого молока и сливок

Классификация и ассортимент питьевого молока и сливок.

Требования к сырью, используемому при производстве питьевого молока и сливок. Технология производства питьевого молока. Технология производства питьевых сливок. Особенности процессов производства в зависимости от температуры обработки. Изменение составных частей молока под действием высокой температуры. Понятие о молочном продукте.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб молока питьевого и сливок. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Балльная оценка. Физико-химические показатели: плотность, массовая доля жира, массовая доля белка, СОМО, кислотность, группа чистоты, температура при выпуске с предприятия. Основные показатели качества и безопасности молока питьевого и сливок, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза кисломолочных, сквашенных продуктов

Пищевая ценность. Классификация, ассортимент кисломолочных, сквашенных продуктов. Перспективные направления производства.

Требования к сырью, используемому при производстве кисломолочных и сквашенных продуктов. Особенности производства различных видов кисломолочных продуктов. Влияние заквасочных культур на свойства кисломолочных продуктов. Особенности производства сквашенных продуктов.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, кислотность, условная вязкость, СОМО, температура при выпуске с предприятия. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза творога, зерненого творога и творожных продуктов

Пищевая ценность. Классификация, ассортимент.

Требования к сырью, используемому при производстве творога, зерненого творога и творожных продуктов. Особенности производства творога, зерненого творога и творожных продуктов.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении. Влияние видов упаковочных материалов на качество и потери при хранении.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля влаги, СОМО, кислотность, температура при выпуске с предприятия. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза молочных консервов

Химический состав и пищевая ценность молочных консервов. Классификация и ассортимент.

Сухие молочные консервы. Требования к сырью. Особенности производства сухих молочных консервов.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля влаги, индекс растворимости, массовая доля лактозы, группа чистоты, кислотность, массовая доля молочной кислоты, массовая доля свободного жира, класс термообработки. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Концентрированные (сгущенные) молочные консервы. Требования к сырью. Особенности производства концентрированных (сгущенных) молочных консервов.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля сахарозы СОМО, кислотность, вязкость продукта, размеры кристаллов молочного сахара. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза масла из коровьего молока

Пищевая ценность масла из коровьего молока. Классификация. Ассортимент. Понятие о сливочно-растительных спредах, сливочно-растительных топленых смесях, масляных пастах.

Факторы, формирующие качество различных видов масла (сырье, способы производства масла). Особенности производства разных видов масла.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Балльная оценка. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля соли, титруемая кислотность молочной плазмы. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 8. Товароведная характеристика и экспертиза сыров, сырных продуктов

Пищевая ценность сырых и сырных продуктов.

Классификация сыров в зависимости от вида используемых заквасочных культур, способа коагуляции, массовой доли влаги в обезжиренном веществе, массовой доли жира, способа формирования, условий созревания.

Ассортимент сыров, понятие о сырных продуктах.

Требования к сырью, используемому при производстве сыров. Сыропригодность молока. Факторы, формирующие видовые особенности и качество сыров. Общая технология производства сыров. Биохимические процессы, происходящие в сырах при созревании. Особенности технологий производства различных видов сыров (мягких, полутвердых, твердых, сверхтвердых; рассольных; с плесенью; слизневых).

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении. Влияние видов упаковочных материалов на качество и усушку сыров при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, рисунок, консистенция, вкус, запах, цвет теста. Балльная оценка. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля соли. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Плавленные сыры, классификация, ассортимент, понятие о плавленых сырных продуктах.

Факторы, формирующие качество сыров (требования к сырью, технология производства).

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении. Влияние видов упаковочных материалов на качество и усушку сыров при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция и вид на разрезе, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля соли, массовая доля сахарозы. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза мороженого

Пищевая ценность и потребительские свойства мороженого. Классификация и ассортимент.

Характеристика сырья и особенности технологий изготовления разных видов мороженого.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, структура. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля сахарозы, СОМО, массовая доля сухих веществ, кислотность, взбитость. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза продуктов на молочной основе для детей

Пищевая ценность, классификация и ассортимент продуктов на молочной основе для детей. Особенности химического состава женского молока.

Требования к сырью для производства продуктов на молочной основе для детей. Пищевые добавки и ароматизаторы, разрешенные при производстве продуктов на молочной основе для детей.

Особенности упаковки и маркировки. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Физико-химические показатели идентификации продукции на молочной основе для детей: раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, продукты на основе частичных гидролизатов белка.

Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Понятие о допустимых уровнях содержания микронутриентов в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях для питания детей раннего возраста. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 11. Пищевые яйца птицы и продукты их переработки

Строение, химический состав куриных яиц пищевых, значение в питании. Классификация. Физиологическая норма потребления. Влияние прижизненных факторов на формирование качества яиц у кур-несушек.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Требования к качеству: масса яиц, внешний вид, запах, состояние воздушной камеры, состояние и положение желтка, плотность и цвет белка. Балльная оценка. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Дефекты. Идентификация. Фальсификация.

Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые. Краткая характеристика. Ассортимент. Отличительные особенности химического состава. Использование, сроки годности и условия хранения.

Продукты переработки яиц. Классификация, ассортимент. Технология производства продуктов переработки пищевых яиц.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Дефекты, упаковка, маркировка, сроки годности и условия хранения. Процессы, происходящие при хранении.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров» для
специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство
(заочная форма получения высшего образования первой ступени)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСРС			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Значение молока и молочных продуктов в питании	-			-			Мультимедийное сопровождение лекций Литература [1-34, 11-14], ЭУМК	Рефераты, доклады, презентации
2.	Химический состав и пищевая ценность молока	-			-			Мультимедийное сопровождение лекций Литература [11-17], ЭУМК	Рефераты, доклады, презентации
3.	Товароведная характеристика и экспертиза питьевого молока и сливок	2			4			Мультимедийное сопровождение лекций Литература [11-15], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4.	Товароведная характеристика и экспертиза кисломолочных сквашенных продуктов	2			4			Презентация Нормативные акты Литература [1-3, 6,7,11-17], ЭУМК	Контрольная работа №1
5.	Товароведная характеристика и экспертиза творога, зерненого творога и творожных продуктов	-			-			Презентация Литература [1-3, 9,10,11-18], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
6.	Товароведная характеристика и экспертиза молочных консервов	2						Презентация Литература [1-3,11-17], ЭУМК	Рефераты, доклады
7.	Товароведная характеристика и экспертиза масла из коровьего молока	2			4			Презентация Нормативные акты Литература [1-4, 6,7,11-14],ЭУМК	Контрольная работа №2
8.	Товароведная характеристика и экспертиза сыров, сырных продуктов	2			-			Презентация Литература [1-3, 9,11-14], ЭУМК	Презентации, рефераты, тезисы
9.	Товароведная характеристика и экспертиза мороженого	-			-			Презентация Нормативные акты Литература [1-3, 6,7, 11-15], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
10.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов на молочной основе для детей	-			-			Презентация Литература [1-4,11-18], ЭУМК	Контрольная работа №3
11.	Пищевые яйца птицы и продукты их переработки	-			-			Презентация Литература [1-3, 6,7,11-18] ЭУМК	Защита лабораторной работы
	Итого	10			12				экзамен

**План лабораторных занятий по учебной дисциплине «Товароведение
однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза
молочных товаров»**

Название темы лабораторного занятия	Используемое оборудование
1	2
Лабораторное занятие 1. Товароведная характеристика и экспертиза качества питьевого молока и сливок	Лабораторная центрифуга Gerber 3670 Автоматическая установка для разложения белка по методу Къельдаля «Turbotherm» Электрическая плитка, весы, лактоденсиметр, водяная баня
Лабораторное занятие 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества кисломолочных, сквашенных продуктов	Лабораторная центрифуга Gerber 3670 Электрическая плитка, весы, водяная баня рН-метр Вискозиметр Сушильный шкаф SNOL 58/350
Лабораторное занятие 3. Изучение показателей качества и ассортимента масла из коровьего молока	Электрическая плитка, весы, водяная баня Сушильный шкаф SNOL 58/350

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров»

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

Основными направлениями самостоятельной работы студента являются:

- первоначально подробное ознакомление с 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 по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (контрольные работы и т.п.);
- работа над выполнением управляемой самостоятельной работы;
- подготовка к экзамену.

Работа студентов состоит в проработке обзорного лекционного материала, в изучении по учебникам программного материала и рекомендованных преподавателем литературных источников, в подготовке к лабораторным работам. Самостоятельная работа студентов протекает в форме делового взаимодействия: студент получает непосредственные указания, рекомендации преподавателя об организации и содержании самостоятельной деятельности, а преподаватель выполняет функцию управления через учет, контроль и коррекцию ошибочных действий.

Для текущего контроля учебных достижений студентов используются тесты, устный и письменный опрос во время занятий, разно уровневые контрольные задания по отдельным темам, защита выполненных на лабораторных занятиях индивидуальных заданий, собеседование при проведении индивидуальных и групповых консультаций и другие средства диагностики. Итоговая оценка учебных достижений студентов проводится на экзамене по десятибалльной шкале.

Нормативные и законодательные акты:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»: ТР ТС 033/2013. – Утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67. – 190 с.
2. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: ТР ТС 022/2011. – Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881. – 29 с.
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года): ТР ТС 021/2011. – Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880. – 242 с.
4. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»: Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г.// Постановление Минздрав РБ 52 Об утверждении Санитарных норм и правил "Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам", от 21.06.2013 - Законодательство Беларуси 2020 год (kodeksy-by.com).

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / А.Н. Лилишенцева и др. – Минск: БГЭУ, 2020. – 479 с.
6. 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.
7. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр") / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; [отв. ред. Ж.Ю. Койтова]. - 2-е изд., стер. – М. : Дашков и К, 2020. - 191 с.
8. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для направлений бакалавриата "Товароведение", "Торговое дело", а также специальности "Таможенное дело" / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Е. В. Красильникова. – М.: КНОРУС, 2020. - 264 с.

Дополнительная:

9. Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров : лабораторный практикум для студентов специальностей 1-25 01 09 "Товароведение и экспертиза товаров", 1-25 01 14 "Товароведение и торговое предпринимательство" / Т. А. Заболоцкая, А. Н. Лилишенцева ; М-во

образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. - Минск : БГЭУ, 2018. – 98.

10. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Ветеринарная санитария и экспертиза", "Технология хранения и переработки животного сырья" / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В. Н. Подрез. - Минск : Новое знание ; М : ИНФРА-М, 2014. - 409 с.

11. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М : Дашков и К, 2015. – 506.

12. Технологии производства и реализации пищевой продукции : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Техническое обеспечение процессов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции", "Технологии хранения и переработки пищевого и растительного сырья", "Технология хранения и переработки животного сырья" / [А.А. Бренч и др.]. - Минск : ИВЦ Минфина, 2016. - 397.

Рекомендуемые средства диагностики

Для текущего контроля учебных достижений студентов используются тесты и письменный опрос во время практических занятий, разно уровневые контрольные задания по отдельным темам, собеседование при проведении индивидуальных и групповых консультаций и другие средства диагностики. Итоговая оценка учебных достижений студентов проводится на экзамене по десятибалльной шкале.

**Протокол согласования учебной программы УВО
«Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в
отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров»**

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	Кафедра физикохимии материалов производственных технологий	нет <i>доб. кафедр. р. хл. и ПТ</i> <i>В. И. Давыдов</i> <i>Д. И.</i>	Учебную программу по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза молочных товаров» рекомендовать к утверждению (протокол № 5 от 12.11.2020г.)

**Дополнения и изменения к учебной программе УВО
«Товароведение однородных товарных групп (в отрасли).
Товароведение и экспертиза пищевых жиров»
на 2020/2021 учебный год**

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
	нет	

Учебная программа рекомендована к утверждению на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 5 от 12.11.2020 г.)

Заведующий кафедрой

М.М. Петухов

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

А.И. Ерчак