

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

В.Ю. Шутилин

«15» 05 2020 г.

Регистрационный номер № УД 4412-20 уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальностей
1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров
и 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство

Учебная программа составлена на основе образовательных стандартов ОСВО 1-25 01 09-2013, ОСВО 1-25 01 14-2013, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, утвержденного 03.04.2015 г., регистрационный номер 117Р-15, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 14 Товароведение и экспертиза товаров специализации 1-25 01 14 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, утвержденного 28.11.2013 г., регистрационный номер 04Р-13.

СОСТАВИТЕЛЬ:

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Т.Н. Болашенко, доцент кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия», кандидат технических наук, доцент;

М.Л. Микулинич, доцент кафедры товароведения и организации торговли учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия», кандидат технических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 8 от «19» марта 2020 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 5 от «15» 04 2020 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» относится к циклу специальных дисциплин, формирующих знания и умения в товароведной и экспертной деятельности.

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» является дисциплиной государственного компонента типового учебного плана образовательного стандарта, регламентирующего основные требования к подготовке товароведа.

Цель преподавания учебной дисциплины – формирование у студентов системы знаний в области товароведения и экспертизы вкусовых товаров, приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной деятельности. Изучение дисциплины позволит показать профессиональную значимость теоретических знаний, умений и навыков, развивать творческую активность, способность к самостоятельной работе и инициативность.

Задачи изучения учебной дисциплины – формирование у будущих специалистов знаний относительно химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров; формирования их качества в процессе производства; сохранения качества и снижения потерь при хранении, транспортировании и реализации; формирования и совершенствования ассортимента вкусовых товаров в современных условиях; экспертизы качества вкусовых товаров; дефекты и способы фальсификации товаров.

При изучении учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» студент должен сформировать следующие группы компетенций

академические:

- 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;

профессиональные:

- ПК-1. Знать 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 приемку 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 студенты должны:

знать:

- законодательные, нормативные и технические нормативные правовые акты в области товароведения и экспертизы вкусовых товаров;
- основы товарного менеджмента;
- ассортимент и потребительские свойства вкусовых товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество вкусовых товаров;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества и идентификации товаров;

уметь:

- производить оценку качества и безопасности вкусовых товаров
- определять показатели ассортимента и качества товаров, а также при решении профессиональных задач в области товарного менеджмента;
- 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.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение лабораторных занятий. Для контроля качества образования рекомендуется использовать следующие формы диагностирования компетенций: устные доклады на занятиях, доклады на конференциях, тесты, опросы, контрольные работы, письменные отчеты по лабораторным работам, рефераты, ситуационные задачи, публикации докладов и другие. Для закрепления теоретического материала возможно проведение занятий на

предприятиях производства и торговли. В процессе изучения учебной дисциплины студенты собирают теоретический, экспериментальный и практический материал для написания курсовых, научных и дипломных работ.

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 вкусовых товаров» рассчитана на 144 часа, из них 68 часов аудиторных, в том числе – 32 часа лекций, 36 часов – лабораторные занятия. Итоговая аттестация – экзамен.

В соответствии с учебным планом **заочной формы получения высшего образования** первой ступени для специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство», специализации 1-25 01 14 01 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» рассчитана на 172 часов, из них 14 часа аудиторных, в том числе – 8 часов лекции, 6 часов – лабораторные занятия. Итоговая аттестация – экзамен.

В соответствии с учебным планом **заочной формы получения высшего образования, интегрированные с образовательными программами среднего специального образования** (сокращенный срок обучения) первой ступени для специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство», специализации 1-25 01 14 01 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» рассчитана на 172 часов, из них 14 часа аудиторных, в том числе – 8 часов лекции, 6 часов – лабораторные занятия. Итоговая аттестация – экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Понятие и общая характеристика вкусовых товаров

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

Тема 2. Чай и чайные напитки

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

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

Тема 3. Кофе и кофейные напитки

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

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

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

Тема 4. Пряности и приправы

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

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

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

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

Тема 5. Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды

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

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

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

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

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

Классификация, современное состояние и тенденции развития производства функциональных напитков. Напитки специального назначения

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

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

Тема 6. Алкогольные напитки

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

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

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

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

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

Тема 7. Винодельческая продукция

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

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

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

Районы виноделия и их общая характеристика. Действие виноградных вин на организм человека, пищевая ценность и роль в питании. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье,

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

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

Тема 8. Пиво и слабоалкогольные напитки

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

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

Тема 9. Табачные изделия

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

ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Курсовая работа по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» не предусмотрена учебным планом.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»
 для специальности 1— 25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»
 (дневная форма получения высшего образования первой степени)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лек ции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Понятие и общая характеристика вкусовых товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,6], ЭУМК	Рефераты, Презентации
2	Чай и чайные напитки	2			8			Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [1-3,5-7], ЭУМК	Опрос
3	Кофе и кофейные напитки	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-7,9], ЭУМК	Защита лабораторных работ
4	Пряности и приправы	2			8	4		Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-8,10], ЭУМК	Контрольная работа № 1, Презентации
5	Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	4			8			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3, 5-8], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ

1		3	4	5	6	7	8	9	10
6	Алкогольные напитки	6			2			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-9], ЭУМК	Контрольная работа № 2
7	Винодельческая продукция	4			2			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-7,9,10], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
8	Пиво и слабоалкогольные напитки	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,6,9], ЭУМК	Контрольная работа № 3
9	Табачные изделия	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,4,6], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ, доклады
	Итого	28			36	4			экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»
 для специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство
 (заочная форма получения высшего образования первой степени)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лек ции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Понятие и общая характеристика вкусовых товаров	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,6], ЭУМК	Опрос
2	Чай и чайные напитки	1			2			Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [1-3,5-7], ЭУМК	Защита лабораторных работ
3	Кофе и кофейные напитки	1			2			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-7,9], ЭУМК	Защита лабораторных работ
4	Пряности и приправы	-			2			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-8,10], ЭУМК	Защита лабораторных работ
5	Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3, 5-8], ЭУМК	Опрос

1		3	4	5	6	7	8	9	10
6	Алкогольные напитки	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-9], ЭУМК	Опрос
7	Винодельческая продукция	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-7,9,10], ЭУМК	Опрос
8	Пиво и слабоалкогольные напитки	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,6,9], ЭУМК	Опрос
9	Табачные изделия	-						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,4,6], ЭУМК	Опрос
	Итого	8			6				экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение и экспертиза вкусовых товаров»

для специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство

(заочная форма получения высшего образования, интегрированная с образовательными программами среднего специального образования, сокращенный срок обучения)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСП			
						Лек ции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Понятие и общая характеристика вкусовых товаров	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,6], ЭУМК	Опрос
2	Чай и чайные напитки	1			2			Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [1-3,5-7], ЭУМК	Защита лабораторных работ
3	Кофе и кофейные напитки	1			2			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-7,9], ЭУМК	Защита лабораторных работ
4	Пряности и приправы	-			2			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-8,10], ЭУМК	Защита лабораторных работ

1		3	4	5	6	7	8	9	10
5	Безалкогольные напитки, питьевые и минеральные воды	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3, 5-8], ЭУМК	Опрос
6	Алкогольные напитки	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-9], ЭУМК	Опрос
7	Винодельческая продукция	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,5-7,9,10], ЭУМК	Опрос
8	Пиво и слабоалкогольные напитки	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1-3,6,9], ЭУМК	Опрос
9	Табачные изделия	-						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,4,6], ЭУМК	Опрос
	Итого	8			6				экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Товароведение и экспертиза качества вкусовых 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 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 разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, контрольные работы и т.п.);
- подготовка к экзамену.

Работа студентов состоит в проработке обзорного лекционного материала, в изучении материала по рекомендованным преподавателем литературным источникам, в подготовке к лабораторным работам. Самостоятельная работа студентов протекает в форме делового взаимодействия: студент получает непосредственные задания, 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, разноуровневые контрольные задания по отдельным темам, защита выполненных на лабораторных занятиях индивидуальных заданий и другие средства диагностики. Итоговая оценка учебных достижений студентов проводится на экзамене по десятибалльной шкале.

Нормативные и законодательные акты:

1. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции»: ТР ЕАЭС 047/2018 — Введ. 09.01.2019. — Совет Евразийской экономической комиссии, 2019 г. — 180 с.
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»: ТР ТС 021/2011. — Введ. 09.12.2011. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 242 с.
3. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: ТР ТС 022/2011. — Введ. 01.07.2013. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 29 с.
4. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая Технический регламент на табачную продукцию»: ТР ТС 035/2014. — Введ. 15.03.2016. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 28 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. пособие / А. Н. Лилишенцева [и др.]. — Минск: БГЭУ, 2020. — 479 с.
6. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.] — М.: ИНФРА-М, 2019. — 240 с
7. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 576 с.

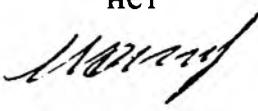
Дополнительная:

8. Рощина, Е.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Е.В. Рощина, Ж.В. Кадолич, М.Ф. Бань. — Минск: ИВЦ Минфина, 2015. — 509 с.
9. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., — 5-е изд. — М.: ИТК Дашков и К, 2017. — 508 с.
10. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. — М: ИТК Дашков и К, 2018. — 192 с.

Перечень лабораторных работ

Наименование лабораторного занятия	Количество часов	Оборудование
Лабораторное занятие №1. Товароведная характеристика и оценка качества чая и чайных напитков	8	Сушильный шкаф ШС-80-01-СПУ; водяная баня EL-20; весы технические SPU-402, электроплитка, бюретка для титрования;
Лабораторное занятие № 2. Товароведная характеристика и оценка качества кофе и кофейных напитков	4	Кофемолка; анализатор влажности МА 35; рефрактометр ИРФ-454Б2М; муфельная печь СНОЛ 7,2/11-00; весы технические SPU-402, аналитические; электроплитка
Лабораторное занятие №3. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей и приправ	8	Анализатор влажности МА 35; весы технические SPU-402; колбы конические; бумага фильтровальная; бюретка для титрования;
Лабораторное занятие № 4. Товароведная характеристика и оценка качества безалкогольных напитков, питьевых и минеральных вод	8	Рефрактометр ИРФ-454Б2М; колбы с пробкой конические объемом 500 и 250 мл; бумага фильтровальная; водяная баня Белаквилон; бюретка для титрования
Лабораторное занятие № 5. Товароведная характеристика и оценка качества пива и слабоалкогольных напитков	4	Раздаточный материал; нормативная документация на продукцию и методы исследования
Лабораторное занятие № 6. Товароведная характеристика и оценка качества алкогольных напитков и винодельческой продукции	4	Раздаточный материал; нормативная документация на продукцию и методы исследования; проектор
Итого	36	

**ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ
по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза качества вкусовых
товаров» с другими дисциплинами специальности**

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы по изучаемой учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Методы и средства исследования	Кафедра физикохимии материалов и производственных технологий	нет 	Рабочую программу учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров» рекомендовать к утверждению (протокол заседания кафедры № 8 от 19.03.2020 г.)

**Дополнения и изменения к учебной программе УВО
«Товароведение и экспертиза качества вкусовых товаров»
на 2020/2021 учебный год**

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
	нет	

Учебная программа рекомендована к утверждению на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров (протокол № 8 от 19.03.2020 г.)

Заведующий кафедрой _____ М.Л. Зенькова

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета _____ А.И. Ерчак