

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

В.Ю. Шутилин

«15» 05 2020 г.

Регистрационный номер № УД 4421-д/уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальностей

1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров (специализация 1-25 01 09 02
«Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»);
1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство»
(специализация 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли
непродовольственными товарами»)

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 02 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров», утвержденного 03.04.2015 г., регистрационный № 118 Р-15, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство», специализации 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», утвержденного 10.06.2013 г., регистрационный № 01 Р-13.

СОСТАВИТЕЛЬ:

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

А.Ю. Болотько, заведующий кафедрой товароведения и организации торговли, учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия», кандидат технических наук, доцент;

И.В. Уриш, доцент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических 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 продовольственных товаров» относится к циклу специальных дисциплин, формирующих знания и умения в товароведной и экспертной деятельности.

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к вышеперечисленным специалистам, и предусматривает формирование у студентов знаний и умений по классификации, ассортименту, химическому составу, потребительским свойствам продовольственных товаров, состоянию и перспектив развития производства, потребления и реализации этих групп товаров, а также факторов, формирующих их основные свойства.

Цель учебной дисциплины – формирование у студентов системы теоретических и практических знаний о потребительских свойствах продовольственных товаров, умений и профессиональных компетенций в области экспертизы качества продовольственных товаров.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование знаний о химическом составе и потребительской ценности отдельных групп продовольственных товаров;
- изучение классификации и современного ассортимента продовольственных товаров;
- приобретение навыков анализа факторов формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров;
- изучение причин возникновения дефектов и мер, предупреждающих их появление;
- формирование у студентов системы знаний и умений в области экспертизы качества и безопасности продовольственных товаров;
- изучение основных направлений решения проблем организации хранения товаров, снижения их потерь в процессе товародвижения.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» должна обеспечить формирование следующих групп компетенций

академических, включающих:

- 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.

профессиональных, включающих:

- ПК-1. Знать потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- 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-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-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 продовольственных товаров;
- классификацию и потребительские характеристики продовольственных товаров;
- современные особенности технологии производства различных групп продовольственных товаров;
- факторы формирования и сохранения качества продовольственных товаров;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества и идентификации продовольственных товаров;

уметь:

- проводить оценку качества отдельных групп продовольственных товаров;
- анализировать и оценивать потребительские свойства продовольственных товаров;
- эффективно использовать нормативные документы и законодательные акты в процессе экспертизы качества продовольственных товаров;
- выбирать объективные средства контроля и методы определения показателей качества продовольственных товаров;

владеть:

- методами классификации товаров, методами и средствами определения качества продовольственных товаров и способами сохранения их качества;
- стандартными методами идентификации, оценки качества продовольственных товаров;

– навыками работы с научной, справочной литературой и нормативной документацией в области производства и обращения продовольственных товаров.

Изучение учебной дисциплины предусматривает использование знаний по учебным дисциплинам «Теоретические основы товароведения (в отрасли)», «Товарная экспертиза (в отрасли)» и др.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение лабораторных занятий. Для контроля качества образования рекомендуется использовать следующие формы диагностирования компетенций: устные доклады, контрольные опросы, контрольные работы, письменные отчеты по лабораторным работам, рефераты, ситуационные задачи, 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 непродовольственных товаров» учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» рассчитана на 108 часов, из них 54 часов аудиторных, в том числе – 30 часов лекции, 24 часа – лабораторные занятия. Итоговая аттестация – зачет.

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 01 «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами» учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» рассчитана на 218 часов, из них 36 часов аудиторных, в том числе 5 семестр: 12 часов лекции, 8 часов – лабораторные занятия, форма 6 семестр: 8 часов лекций, 8 часов – лабораторные занятия, учебным планом предусмотрена курсовая работа, 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 01 «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами» учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» рассчитана на 218 часов, из них 36 часов аудиторных, в том числе 5 семестр: 12 часов лекции, 8 часов – лабораторные занятия, форма 6 семестр: 8 часов лекций, 8 часов – лабораторные занятия, учебным планом предусмотрена курсовая работа, итоговая аттестация – экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Отличительные особенности потребительских свойств продовольственных товаров

Номенклатура потребительских свойств продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Пищевая и энергетическая ценность продовольственного сырья, вкусовые качества, физиологическое воздействие на организм человека отдельных компонентов пищи. Характеристика факторов, формирующих качество продовольственных товаров. Требования безопасности к отдельным видам пищевой продукции. Особенности упаковки и маркировки пищевых продуктов.

Тема 2. Товароведная характеристика зерномучных товаров

Крупа. Характеристика сырья и процессов производства. Классификация, виды и ассортимент круп. Показатели качества. Дефекты. Особенности упаковки, хранения и транспортирования круп.

Мука. Производство муки. Формирование товарных сортов муки. Химический состав и пищевая ценность муки. Виды и типы муки. Упаковка, хранение и транспортировка муки. Оценка качества муки. Дефекты.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье для производства хлеба и хлебных изделий. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от вида муки, рецептуры, способа разделки и выпечки, назначения. Химический состав и пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Показатели качества хлеба. Хранение хлеба: условия и сроки. Дефекты хлеба, причины возникновения, меры предупреждения. Экспертиза качества хлеба. Бараночные и сухарные изделия.

Макаронные изделия. Особенности производства макаронных изделий. Сырье для выработки макаронных изделий. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий. Характеристика факторов, формирующих качество макаронных изделий. Требования к качеству. Упаковка, транспортирование и условия хранения макаронных изделий. Экспертиза качества макаронных изделий.

Тема 3. Товароведная характеристика плодоовощных товаров

Значение и роль фруктов и овощей в питании человека, нормы потребления. Особенности потребительских свойств и химического состава овощей и фруктов. Градации качества.

Свежие фрукты. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих фруктов. Классификация и характеристика основных групп. Требования к качеству и экспертиза качества свежих фруктов и ягод. Дефекты. Условия и сроки хранения.

Свежие овощи. Классификация и характеристика хозяйственно-ботанических сортов, сроки выращивания, использование. Требования к качеству и экспертиза качества овощей. Дефекты и причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Потери при хранении.

Переработанные фрукты и овощи. Классификация продуктов переработки плодов и овощей по методам консервирования. Плодовоовощные консервы. Классификация и ассортимент плодовоовощных консервов. Требования к качеству, дефекты консервов, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Квашеные и соленые овощи, моченые плоды. Сушеные овощи и плоды. Экспертиза качества, дефекты, причины возникновения, условия и сроки хранения.

Тема 4. Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров

Крахмал как пищевой продукт. Виды и сорта. Химический состав и строение зерен крахмала. Потребительские свойства крахмала. Сырье для производства крахмала. Показатели качества. Модифицированные крахмалы: виды, производство, свойства, использование. Патока: виды, химический состав, производство, свойства, использование.

Сахар и заменители сахара. Характеристика химического состава и свойств сахара. Пищевая ценность и значение в питании. Сырье для производства сахара белого, сахара-рафинада. Основные процессы производства. Требования к качеству, дефекты сахара, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, хранение и транспортировка сахара. Заменители сахара.

Мед. Химический состав и пищевая ценность меда. Классификация и характеристика ассортимента. Показатели качества. Дефекты, причины их вызывающие. Фальсификация натурального меда и способы ее обнаружения. Искусственный мед. Особенности состава, получения, качества, упаковки и хранения. Экспертиза качества меда.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Виды и общая характеристика мармелада. Сырье и процессы производства отдельных видов мармелада. Показатели качества.

Пастильные изделия. Характеристика видов и ассортимента. Особенности состава и получения. Отличительные особенности пастилы и зефира. Требования к качеству.

Шоколад и какао-порошок. Характеристика основного сырья какао-бобов, химический состав, свойства какао-масла. Классификация шоколада, характеристика химического состава и пищевой ценности. Виды, особенности производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения шоколада.

Конфетные и карамельные изделия. Особенности состава, пищевой ценности. Классификация и структура ассортимента конфет. Факторы формирования качества. Виды глазури. Показатели качества, дефекты, причины возникновения и меры предупреждения. Особенности состава и пищевой ценности карамельных изделий. Классификация и структура ассортимента. Формирование качества. Характеристика основных видов начинок. Требования к качеству. Условия и сроки хранения конфетных и карамельных изделий.

Халва, восточные сладости и изделия специального назначения. Особенности состава, пищевой ценности, характеристика сырья и процессы производства халвы. Классификация и формирование ассортимента халвы. Общая характеристика восточных сладостей, виды восточных сладостей, особенности пищевой ценности и производства.

Мучные кондитерские изделия. Печенье, крекеры, галеты. Пряники. Вафли. Торты и пирожные. Кексы, рулеты, ромовая баба. Сырье. Классификация особенности производства отдельных видов изделий. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Дефекты. Упаковка и маркировка мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.

Тема 5. Товароведная характеристика вкусовых товаров

Чай. Общая характеристика чая. Характеристика сырья, пищевая ценность чая. Химический состав чайного листа и готового продукта. Классификация. Типы и разновидности чая. Требования к качеству. Показатели качества чая. Дефекты чая, причины их возникновения. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения чая. Чайные напитки.

Кофе. Строение и состав кофейных зерен. Классификация, виды и сорта кофе. Процессы, происходящие при обжарке кофейных зерен, их влияние на формирование вкуса и аромата. Формирование торгового ассортимента кофе натурального жареного, растворимого кофе. Дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Экспертиза качества кофе и кофейных напитков.

Пряности и приправы. Значение в питании человека пряностей. Основные ароматические и вкусовые вещества, обуславливающие вкус и аромат пряностей, их влияние на организм человека. Классификация. Виды приправ. Факторы сохранения качества, условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении. Экспертиза качества пряностей и приправ.

Безалкогольные напитки. Общая характеристика. Значение в питании, назначение. Классификация. Минеральные воды и особенности естественных и искусственных минеральных вод. Питьевые воды. Оценка качества.

Пиво. Общая характеристика. Сырье. Технология производства. Классификация пива. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Экспертиза качества слабоалкогольных напитков.

Спирт, водка и ликероводочные изделия. Пищевое использование спирта. Сырье для производства спирта. Производство спирта-ректификата, сорта. Оценка качества. Упаковка и хранение. Классификация водки. Факторы, формирующие качество водки. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование. Условия, сроки хранения и реализации.

Коньяк. Общая характеристика. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество. Условия и сроки хранения.

Виноградные, игристые и фруктовые вина. Классификация вин. Факторы, формирующие качество. Характеристика сырья натуральных вин. Основные процессы производства белых, красных и розовых натуральных вин различных типов. Ассортимент. Экспертиза качества виноградных вин. Упаковка и маркировка.

Тема 6. Товароведная характеристика пищевых жиров

Жиры животные пищевые. Химический состав и пищевая ценность животных жиров. Факторы, формирующие потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству. Товарные сорта. Условия и сроки хранения и реализации. Экспертиза качества животных жиров.

Растительные масла. Масличные семена как сырье для растительных масел. Химический состав и пищевая ценность; факторы, формирующие качество растительных масел. Рафинация масел и влияние отдельных этапов очистки на пищевую ценность, устойчивость масел при хранении. Показатели качества. Признаки деления на товарные сорта.

Маргарин, кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Классификация и характеристика ассортимента маргарина. Экспертиза качества маргарина. Условия, сроки хранения и реализации.

Майонез. Химический состав и пищевая ценность майонеза. Факторы, формирующие потребительские свойства майонеза. Классификация и характеристика ассортимента майонеза. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Расфасовка, упаковка, маркировка. Условия хранения и реализации. Экспертиза качества майонеза.

Тема 7. Товароведная характеристика молочных товаров

Потребительские свойства молока и сливок. Химический состав и пищевая ценность молока различных сельскохозяйственных животных. Характеристика важнейших веществ молока, их свойства, значение в питании, изменения при хранении и переработке. Факторы, формирующие потребительские свойства молока и сливок. Характеристика основных видов пастеризованного и стерилизованного коровьего молока и сливок. Виды потребительских упаковок и маркировка молока и сливок. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия, сроки хранения и реализации. Экспертиза качества молока и сливок.

Товароведная характеристика масла из молока коровьего. Химический состав и пищевая ценность масла сливочного. Факторы, формирующие потребительские свойства масла. Классификация и характеристика ассортимента масла сливочного. Показатели и методы оценки качества. Дефекты, их причины и меры по предупреждению их появления. Экспертиза качества масла сливочного из коровьего молока. Расфасовка, упаковка, маркировка. Условия хранения и реализации.

Потребительские свойства кисломолочных продуктов. Химический состав, пищевая ценность, значение в питании кисломолочных продуктов. Факторы, формирующие качество. Классификация и характеристика ассортимента кисломолочных продуктов. Диетическое значение отдельных кисломолочных продуктов. Особенности производства и потребительских свойств кефира, творожных изделий, сметаны, йогурта. Экспертиза качества кисломолочных продуктов. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 8. Товароведная характеристика мясных товаров

Основы производства мяса и мясных продуктов. Состояние и перспективы развития мясной отрасли. Краткая характеристика убойных животных. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию. Комбинированные схемы разделки туш с выделением сортовых отрубов для розничной торговли, общественного питания и промышленной переработки.

Морфологический и химический состав мяса животных. Строение основных тканей. Соотношение тканей в мясе в зависимости от вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши. Химический состав и пищевая ценность основных видов тканей. Формирование качества мяса в послеубойный период. Сущность процессов, протекающих в мясе при созревании и их влияние на его качество.

Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Мясо пернатой дичи.

Мясные субпродукты. Морфологический и химический состав, пищевая ценность. Классификация мясных субпродуктов в зависимости от пищевой ценности, способа обработки и термического состояния. Показатели качества. Условия и сроки транспортирования и хранения субпродуктов.

Колбасные изделия. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок на качество готовой продукции. Влияние технологических процессов на формирование качества готовой продукции. Классификация колбасных изделий в зависимости от способа тепловой обработки, вида и качества сырья, рецептуры. Показатели качества колбас.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация фасованного мяса по виду, упитанности и термическому состоянию сырья. Оценка качества фасованного мяса. Условия и сроки хранения и реализации. Факторы, формирующие потребительские свойства мясных полуфабрикатов: сырье, технологические процессы производства. Показатели качества мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации охлажденных, замороженных и быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.

Мясные продукты. Факторы, формирующие потребительские свойства мясных продуктов. Требования к качеству сырья. Характеристика основных видов мясных продуктов, их химический состав и пищевая ценность. Показатели качества.

Мясные консервы. Классификация мясных консервов в зависимости от состава сырья, способа его предварительной обработки, режима тепловой обработки, вида тары, назначения. Ассортимент мясных консервов. Факторы, формирующие потребительские свойства мясных консервов. Показатели качества мясных консервов. Упаковка и маркировка консервов. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

Тема 9. Товароведная характеристика рыбных товаров

Промысловые семейства и пищевая ценность рыб. Классификация промысловых рыб по строению костей скелета, морфологическим и биологическим признакам. Характеристика основных промысловых рыб.

Живая рыба. Биотехнические основы сохранения живой рыбы. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты и болезни живой рыбы. Условия и сроки реализации рыбы.

Охлажденная рыба. Значение и сущность охлаждения рыбы. Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы. Показатели качества. Условия и сроки хранения. Дефекты, возникающие при хранении. Сроки хранения.

Мороженая рыба. Факторы, формирующие качество. Изменения, происходящие в рыбе при замораживании и хранении в мороженом состоянии. Глазирование. Показатели качества. Условия и сроки хранения.

Солёные и маринованные рыбные товары. Общая характеристика соленых и маринованных рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент соленых, пряных и маринованных рыбных товаров.

Копчёные, вяленые и сушёные рыбные товары. Общая характеристика вяленых и сушеных рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент товаров. Сущность процессов, протекающих в рыбе при вялении и сушке. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

Рыбные консервы и пресервы, полуфабрикаты и кулинарные изделия Общая характеристика рыбных консервов, пресервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий, их пищевая ценность. Классификация и ассортимент, факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Икорные рыбные товары. Нерыбные морепродукты. Химический состав и пищевая ценность икры. Факторы, формирующие качество икры. Показатели качества икры. Дефекты икорных товаров. Условия и сроки хранения. Общая характеристика нерыбного водного сырья. Основные виды нерыбных продуктов: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские водоросли.

Тема 10. Товароведная характеристика яичных товаров и пищевых концентратов

Товароведная характеристика яичных товаров. Значение яиц и яичных товаров в питании, нормы их потребления. Классификация. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Маркировка и упаковка. Оценка качества, условия хранения и реализации яиц. Дефекты яиц.

Пищевые продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты, яичный порошок. Виды. Показатели качества. Дефекты. Упаковка, условия и сроки хранения и реализации. Экспертиза качества яиц и яичных товаров.

Потребительские свойства пищевых концентратов. Общая характеристика пищевых концентратов.

Требования к курсовой работе

Учебным планом по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», для студентов специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» специализации 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», предусмотрена курсовая работа.

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в срок, установленный учебным графиком. На выполнение курсовой работы отводится 40 час. Курсовая работа, как форма текущей аттестации обучающихся при освоении содержания образовательных программ высшего образования первой ступени, является видом самостоятельной работы обучающихся. Выбор темы курсовой работы, предоставляется самому студенту, она согласовывается с руководителем и утверждается на заседании кафедры.

Курсовые работы предполагают формирование у студентов навыков теоретических и экспериментальных исследований, в том числе умения самостоятельной критической обработки научных материалов и источников и их практической реализации; умения анализировать современный опыт; способностей формулировать выводы, предложения, рекомендации, делать оценки результатов исследования, проводить инженерные расчеты и др. Они нацелены на углубление знаний студентов по актуальным проблемам; стимулирование их к самостоятельному научному поиску.

Курсовая работа включает: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованной литературы, приложения. Основная часть курсовой работы должна включать раздел, содержащий теоретические основы разрабатываемой темы, где даны общие характеристики вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, самостоятельный анализ проблемы, излагаемой в курсовой работе; экспериментальный раздел должен содержать результаты экспериментальных исследований по исследуемой группе товаров, характеристику методов экспериментальной работы, обоснование выбранного метода, основные этапы исследования, обработка и анализ результатов работы.

Темы курсовых работ разрабатываются на кафедре и утверждается заведующей кафедрой до начала семестра, в котором предусмотрено их выполнение в соответствии с учебными планами по специализации. Утвержденная тематика курсовых работ хранится на кафедре. Количество утвержденных тем курсовых работ должно быть достаточным для выдачи в учебной группе каждому обучающемуся индивидуального задания. Обучающийся 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, осваивающему содержание образовательной программы высшего образования первой ступени во время установочной сессии, предшествующей семестру, в котором учебными планами они предусмотрены.

Задание по курсовой работе выдается индивидуально и должно содержать конкретное название темы, необходимые исходные данные, перечень основных литературных источников, перечень разделов (глав) текстовой части работы. В задании указывается дата выдачи задания и представления работы (проекта) к защите, задание подписывается студентом и руководителем работы

Обучающийся обязан представить руководителю курсовую работу, в срок, установленный заданием на курсовую работу, для проведения первичного анализа и принятия решения о допуске к защите. В случае признания работы неудовлетворительной (например, ввиду отсутствия практического материала, либо не соответствия объекта анализа курсу дисциплины) студент обязан переработать работу и затем предоставить ее на повторное рецензирование руководителю с обязательным предъявлением предыдущего варианта работы.

Курсовая работа студента должна быть зарегистрирована на кафедре. Требования к оформлению курсовой работы приведены в СТП 20-04-2010, СТП 20-05-2010.

Защита курсовой работы проводится в сроки, указанные в рабочем учебном плане на текущий учебный год. Защита курсовых работ производится перед комиссией, которая формируется заведующим кафедрой в составе не менее двух человек с участием руководителя курсовой работы. Председатель комиссии назначается (определяется) заведующим кафедрой. Комиссия принимает решение большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя комиссии. Результаты защиты курсовых работ оформляются руководителем работы в экзаменационной ведомости и зачетной книжке обучающегося.

Пересдача неудовлетворительной отметки, полученной при защите курсовой работы, допускается один раз. Для повторной защиты курсовых работ деканом факультета назначается комиссия в составе не менее трех человек и устанавливается срок ее работы, с которым должен быть ознакомлен обучающийся. В случае получения неудовлетворительной отметки или неявки обучающегося при повторной защите курсовых работ он считается не ликвидировавшим академическую задолженность в установленные сроки и подлежит отчислению.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение продовольственных товаров» для специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»
 специализации 1-25 01 09 02 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»
 (дневная форма получения высшего образования)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Отличительные особенности потребительских свойств продовольственных товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,2,9,10,13,16], ЭУМК	Рефераты, Презентации
2.	Товароведная характеристика зерномучных товаров	2			4			Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [1,4,10,11,14,21], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
3.	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [1,10,12,18], ЭУМК	Рефераты, Презентации
4.	Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров	2			4	4		Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,9,10,12], ЭУМК	Презентация Контрольная работа № 1
5.	Товароведная характеристика вкусовых товаров	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,8,10,12,16,17], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ

1		3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Товароведная характеристика пищевых жиров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,3,10-12,19], ЭУМК	Контрольная работа № 2
7.	Товароведная характеристика молочных товаров	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,5,10-12,15,19], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
8.	Товароведная характеристика мясных товаров	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,6,10-12,20], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
9.	Товароведная характеристика рыбных товаров	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,7,10-12,22], ЭУМК	Контрольная работа № 3
10.	Товароведная характеристика яичных товаров и пищевых концентратов	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,10-12], ЭУМК	Презентации, Защита лабораторных работ
	Итого	26			24	4			экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение продовольственных товаров» для специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство», специализация 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами» (заочная форма получения высшего образования)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5 семестр									
1.	Отличительные особенности потребительских свойств продовольственных товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,2,9,10,13,16], ЭУМК	Опрос
2.	Товароведная характеристика зерномучных товаров	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,4,10,11,14,21], ЭУМК	Защита лабораторных работ
3.	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,10,12,18], ЭУМК	Опрос
4.	Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,9,10,12], ЭУМК	Опрос
5.	Товароведная характеристика вкусовых товаров	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,8,10,12,17], ЭУМК	Защита лабораторных работ
	Итого	12			8				экзамен

1		3	4	5	6	7	8	9	10
6 семестр									
6.	Товароведная характеристика пищевых жиров	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,3,10-12,19], ЭУМК	Опрос
7.	Товароведная характеристика молочных товаров	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,5,10-12,15,19], ЭУМК	Защита лабораторных работ
8.	Товароведная характеристика мясных товаров	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,6,10-12,20], ЭУМК	Защита лабораторных работ
9.	Товароведная характеристика рыбных товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,7,10-12,22], ЭУМК	Опрос
10.	Товароведная характеристика яичных товаров и пищевых концентратов	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,10-12], ЭУМК	Опрос
	Итого	8			8				экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение продовольственных товаров» для специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство»,
специализация 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами»

(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			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5 семестр									
1.	Отличительные особенности потребительских свойств продовольственных товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,2,9,10,13,16], ЭУМК	Опрос
2.	Товароведная характеристика зерномучных товаров	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,4,10,4,21], ЭУМК	Защита лабораторных работ
3.	Товароведная характеристика плодоовощных товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,10,12,18], ЭУМК	Опрос
4.	Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,9,10,12], ЭУМК	Опрос
5.	Товароведная характеристика вкусовых товаров	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,8,10,12,17], ЭУМК	Защита лабораторных работ
	Итого	12			8				экзамен

1		3	4	5	6	7	8	9	10
6 семестр									
6.	Товароведная характеристика пищевых жиров	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,3,10-12,19], ЭУМК	Опрос
7.	Товароведная характеристика молочных товаров	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,5,10-12,15,19], ЭУМК	Защита лабораторных работ
8.	Товароведная характеристика мясных товаров	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,6,10-12,20], ЭУМК	Защита лабораторных работ
9.	Товароведная характеристика рыбных товаров	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,7,10-12,22], ЭУМК	Опрос
10.	Товароведная характеристика яичных товаров и пищевых концентратов	1						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,10-12], ЭУМК	Опрос
	Итого	8			8				экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

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

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, разноуровневые контрольные задания по отдельным темам, защита выполненных на лабораторных и практических 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 пищевой продукции»: ТР ТС 021/2011. – Введ. 09.12.2011. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 242 с.
2. 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.
3. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»: ТР ТС 024/2011 — Введ.09.12.2011. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 37 с.
4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»: ТР ТС 015/2011 — Введ.09.12.2011. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 38 с.
5. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»: ТР ТС 033/2013 — Введ.09.10.2013. — Комиссия Таможенного союза, 2013 г. — 129 с.
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»: ТР ТС 034/2013 — Введ.09.12.2011. — Комиссия Таможенного союза, 2011 г. — 242 с.
7. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»: ТР ЕАЭС 040/2016 — Введ. 1.09.2017. — Совет Евразийской экономической комиссии, 2016 г. — 140 с.
8. 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.
9. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»: Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20.11.2012 — Минск: МЗ РБ, 2012. — № 180 — 21 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

10. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. пособие / А. Н. Лилишенцева [и др.]. — Минск: БГЭУ, 2020. — 479 с.
11. Рощина, Е.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Е.В. Рощина, Ж.В. Кадолич, М.Ф. Бань. — Минск: ИВЦ Минфина, 2015. — 509 с.
12. Товароведение, экспертиза товаров: учебное пособие / Е. М. Деева, Д. А. Курушин. — Ульяновск: УлГТУ, 2015. — 130 с.
13. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник / Николаева М. А. — М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. — 448 с.

Дополнительная:

14. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / Е.В. Рощина [и др.]; под общ. ред. Е.В. Рощиной. — Минск: ИВЦ Минфина, 2015. — 237 с.

15. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — М.: ИТК Дашков и К, 2020. — 949 с.

16. 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.

17. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 576 с.

18. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., — 3-е изд. — М.: ИТК Дашков и К, 2018. — 374 с.

19. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова, М.С. Касторных .— 6-е изд. — М.: ИТК Дашков и К, 2018 . — 328 с.

20. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник / Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. — СПб: Лань, 2020. — 432 с.

21. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. — 448 с.

22. Экспертиза рыбы, рыбоборудов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебник / Рязанова О.А., Дацун В.М., Позняковский В.М. — СПб: Лань, 2016. — 580 с.


ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение продовольственных товаров» для специальности 1-25 01 09
«Товароведение и экспертиза товаров» специализации 1-25 01 09 02
«Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»
(дневная форма получения высшего образования)

	Наименование темы	Колич ество часов	Используемое оборудование
1.	Товароведная характеристика зерномучных товаров	4	Образцы хлебобулочных изделий; влагомер; пробник Журавлева; весы лабораторные с дискретностью 0,01 г.; колбы с пробкой конические объемом 500 и 250 мл; бумага фильтровальная или мягкие фильтры; бюретка для титрования; доски разделочные; ножи; тарелки; шкаф сушильный снол 350 °с.
2.	Товароведная характеристика крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров	4	Образцы кондитерских изделий; аналитические весы; фарфоровый тигель; муфельная печь; серная кислота плотностью 1,84 г/см ³ ; предметные стекла; покровные стекла; микроскопы; стеклянные стаканы емкостью 100 мл; стеклянные палочки; рефрактометр ирф- 254 бм, ата 60; колориметр; весы лабораторные с дискретностью 0,01 г.
3.	Товароведная характеристика вкусовых товаров	4	Образцы чая и кофе; Заварные чайники; Чашки для чая и кофе; Технические весы с разновесами.
4.	Товароведная характеристика молочных товаров	4	Образцы молока (2-3); лактоденсиметр (ареометр для молока); цилиндр с внутренним диаметром не менее 5 см; бюретка на 25 или 50 мл; пипетки мерные на 10 и 20 мл; конические колбы на 100-150 мл; жиrometer для молока; центрифуга лабораторная цж 1-65; пипетка для отмеривания молока ёмкостью 10,77 мл; водяная баня с нагревательным прибором; титровальная установка.
5.	Товароведная характеристика мясных товаров	4	нормативные документы на колбасные изделия, образцы для проведения экспертизы, сушильный шкаф СНОЛ, эксикатор, водяная баня EL-20, установка для титрования, анализатор влажности МА-35, Сокстрен 412, КФК-3, СФ-2000, аналитические весы, реактивы, химическая посуда.
6.	Товароведная характеристика рыбных товаров	4	нормативные документы на рыбные консервы, образцы рыбных консервов для экспертизы, весы SPU-402, аналитические весы, установка для титрования, водяная баня EL-20, анализатор влажности МА-35, реактивы, химическая посуда.
	Итого	24	

Примерная тематика курсовых работ

1. Ассортимент и товароведная характеристика кефира.
2. Классификация и изучение потребительских свойств яичных товаров.
3. Товароведная характеристика и оценка качества масла из коровьего молока.
4. Анализ ассортимента и экспертиза качества вареных колбасных изделий.
5. Характеристика потребительских свойств майонеза.
6. Ассортимент и товароведная характеристика рыбных консервов.
7. Исследование рынка кисломолочных товаров, реализуемых в розничной торговой сети.
8. Оценка качества молочных консервов.
9. Изучение потребительских свойств и исследование качества сметаны.
10. Экспертиза качества рыбных пресервов.
11. Товароведная оценка качества творога.
12. Изучение ассортимента и оценка качества молочных консервов.
13. Морфологическая характеристика мяса различных видов животных.
14. Товароведная характеристика и оценка качества икры.
15. Анализ ассортимента и экспертиза качества мясных консервов.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ
по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных 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)
Товарная экспертиза (в отрасли)	Товароведение непродовольственных товаров	нет  <i>Н.В. Кузнецова</i>	Рабочую программу учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» рекомендовать к утверждению (протокол заседания кафедры № 8 от 19.03.2020 г.)

**Дополнения и изменения к учебной программе УВО
«Товароведение продовольственных 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