

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 В.Ю. Шутилин

« 15 » 05 2020 г.

Регистрационный номер № УД 4400/01/уч.

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**
Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта ОСВО 1-25 01 09-2013 и 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.

СОСТАВИТЕЛЬ:

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

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

Т.Н. Болашенко, доцент кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, 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 программа учебной дисциплины «Товароведение продуктов специализированного назначения» разработана для обучающихся по специальности 1 - 25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» в соответствии с образовательным стандартом специальности.

Учебная дисциплина «Товароведение продуктов специализированного назначения» является дисциплиной по выбору студентов компонента учреждения высшего образования цикла общепрофессиональных и специальных дисциплин. Данная дисциплина дает ориентирующие знания по изучению основных теоретических и практических положений, связанных с характеристикой специализированных товаров.

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний, умений и профессиональных компетенций в области технологии и товароведения пищевых продуктов специализированного назначения.

Основные задачи учебной дисциплины: изучить классификацию, ассортимент, характеристики и потребительские свойства товаров и товарных групп специализированного назначения; особенности технологических процессов производства товаров специализированного назначения; факторы, формирующие и сохраняющие качество таких продуктов; требования к качеству, безопасности и маркировке товаров; критерии и методики оценки качества товаров специализированного назначения; изучить особенности питания отдельных контингентов питающихся; формирование у студентов системы знаний, умений и профессиональных компетенций в области технологии и товароведения пищевых продуктов специализированного назначения.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Товароведение продуктов специализированного назначения» 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. 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-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 производства и обращения продуктов специализированного назначения;
- особенности химического состава, физико-химических, функционально-технологических свойств сырья для производства специализированных продуктов и факторы, влияющие на его качество;
- ассортимент и потребительские характеристики товаров, специализированного назначения;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества и идентификации товаров специализированного назначения;
- особенности питания отдельных категорий населения, нуждающихся в специализированном питании.

уметь:

- проводить оценку качества и безопасности товаров специализированного назначения;
- анализировать и оценивать потребительские свойства товаров специализированного назначения;
- эффективно использовать нормативные документы и законодательные акты в процессе экспертной деятельности товаров специализированного назначения;
- выбирать объективные средства контроля и методы определения показателей качества специализированных товаров;

владеть:

- методами классификации товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров специализированного назначения;
- методами оценки качества и безопасности товаров специализированного назначения;

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

- принципами построения схем технологических процессов производства продуктов функционального и специализированного назначения.

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций, проведение лабораторных занятий. Для контроля качества образования рекомендуется использовать следующие формы диагностирования компетенций: устное собеседование, устные доклады, тесты, 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 продовольственных товаров учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение продуктов специализированного назначения» рассчитана на 144 часа, из них 68 часов аудиторных, в том числе – 32 часов лекции, 36 часов – лабораторные занятия. Итоговая аттестация – экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Специализированные продукты питания в современной структуре питания

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

Тема 2. Особенности потребительских свойств специализированных продуктов питания

Номенклатура потребительских свойств продуктов специализированного назначения. Классификация и краткая характеристика основных компонентов пищевого сырья и функциональных ингредиентов. Пищевые волокна как категория функционального питания. Растворимые и нерастворимые пищевые волокна. Пектины, клетчатка, бета-глюканы и другие пищевые волокна. Механизмы позитивного воздействия пищевых волокон на организм человека. Протеины, пептиды, аминокислоты и нуклеиновые кислоты как категория функционального питания. Сырьевые источники белков, пептидов и аминокислот для специализированного питания. Характеристика и физиологическая активность минеральных веществ и витаминов. Полиненасыщенные жирные кислоты. Основные источники омега-3, омега-6 и омега-9 жирных кислот для человека. Механизмы позитивного эффекта ненасыщенных жирных кислот на человека. Антиоксиданты как категория функционального питания. Сырье для производства и основные компоненты специализированных пищевых продуктов. Этапы разработки и создания специализированных продуктов питания. Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции. Особенности упаковки и маркировки продуктов специализированного назначения.

Тема 3. Классификация и характеристика основных групп населения, нуждающихся в специализированном питании

Характеристика основных признаков классификации продуктов специализированного назначения. Классификация и характеристика основных групп функциональных продуктов питания по основному сырью. Краткое описание основных групп продуктов функционального и специализированного назначения. Критерии классификации и краткая характеристика основных групп населения, нуждающихся в специализированном питании. Нормативное обеспечение обращения специализированных продуктов питания для отдельных контингентов питающихся в Республике Беларусь.

Тема 4. Особенности питания и товароведная характеристика специализированных продуктов для детей и подростков

Особенности питания детей и подростков. Качественные и количественные требования, предъявляемые к питанию детей и подростков, основные принципы производства продуктов для их питания. Характеристика ассортимента и потребительских свойств продукции для питания детей и подростков. Адаптированные молочные смеси. Антирефлюксные смеси. Пищевая продукция прикорма. Продукты детского питания для детей раннего возраста. Продукты детского питания для больных детей раннего возраста. Продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста. Характеристика показателей безопасности продуктов для детского питания.

Тема 5. Основные принципы питания и товароведная характеристика специализированных продуктов для питания спортсменов

Особенности и основные требования, предъявляемые к спортивному питанию. Основные принципы рационального питания спортсменов. Распределение энергетической ценности в зависимости от вида спорта. Характеристика основных видов спортивного питания. Характеристика ассортимента и потребительских свойств продукции для питания спортсменов. Спортивные добавки. Протеины. Гейнеры. ВСАА аминокислоты.

Тема 6. Особенности питания и товароведная характеристика специализированных продуктов для беременных женщин и кормящих матерей

Особенности питания беременных женщин и кормящих матерей, их потребность в пищевых веществах и энергии. Пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин, особенности состава и технологии производства. Характеристика ассортимента и потребительских свойств продукции для питания. Сухие витаминизированные молочные смеси. Специализированные напитки, обогащенные железом и витаминами. Инстантные травяные чаи с добавлением лекарственных трав, фруктовых порошков для кормящих женщин. Препараты, повышающие лактацию.

Тема 7. Особенности питания и основные принципы технологий производства продуктов питания для работающих во вредных условиях труда

Характеристика факторов, оказывающих воздействие на здоровье людей, работающих во вредных условиях. Характеристика ингредиентов, способствующих профилактике заболеваний, вызываемых вредными условиями труда. Характеристика защитного влияния отдельных заменимых и незаменимых пищевых веществ. Классификация и характеристика основных рационов лечебно-профилактического питания. Современный ассортимент и потребительские характеристики продукции для работающих во вредных условиях труда.

Тема 8. Особенности питания и основные принципы технологий производства продуктов питания для лиц пожилого и старческого возраста

Основные принципы рационального питания пожилых людей. Факторы развития различных форм недостаточности питания у пожилых людей. Развитие науки геродиететики. Потребность в пищевых веществах и энергии пожилых людей. Классификация продуктов для лиц пожилого и старческого возраста. Характеристика потребительских свойств продуктов для питания пожилых людей, современный ассортимент продукции для их питания.

Тема 9. Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище

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

Тема 10. Основы диетического и лечебно-профилактического питания

Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания. Диетические продукты и их назначение. Классификация диетических продуктов. Характеристика отдельных продуктов диетического питания. Продукты питания для коррекции массы тела. Пищевая продукция энтерального питания. Пищевая продукция диабетического питания. Пищевая продукция низколактозная. Пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот. Продукты лечебно-профилактического назначения. Продукты, обогащенные незаменимыми макро- и микронутриентами. Особенности производства диетических продуктов.

Требования к курсовой работе

Курсовая работа не предусмотрена учебным планом по учебной дисциплине «Товароведение продуктов специализированного назначения».

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

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.	Специализированные продукты питания в современной структуре питания	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,7], ЭУМК	Рефераты, Презентации
2.	Особенности потребительских свойств специализированных продуктов питания	4			4			Мультимедийное сопровождение лекций. Литература [2-5,9,11], ЭУМК	Опрос
3.	Классификация и характеристика основных групп населения, нуждающихся в специализированном питании	2						Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,7,10], ЭУМК	Рефераты, презентации
4.	Особенности питания и товароведная характеристика специализированных продуктов для детей и подростков	4			8			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,6,10], ЭУМК	Контрольная работа № 1 Защита лабораторных работ
5.	Основные принципы питания и товароведная характеристика специализированных продуктов для питания спортсменов	4			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,7], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Особенности питания и товароведная характеристика специализированных продуктов для беременных женщин и кормящих матерей	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,7-10], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
7.	Особенности питания и основные принципы технологий производства продуктов питания для работающих во вредных условиях труда	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [7,9,10], ЭУМК	Контрольная работа № 2
8.	Особенности питания и основные принципы технологий производства продуктов питания для лиц пожилого и старческого возраста	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [7,10], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
9.	Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище	2			4			Мультимедийное сопровождение лекции. Литература [1,3,7,12], ЭУМК	Контрольная работа № 3
10.	Основы диетического и лечебно-профилактического питания	4			4	4		Мультимедийное сопровождение лекции. [1,7-10], ЭУМК	Опрос, Защита лабораторных работ
	Итого	28			36	4			экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Товароведение продуктов специализированного назначения»

В овладении знаниями учебной дисциплины «Товароведение продуктов специализированного назначения» 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.

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 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 отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»: ТР ТС 027/2012. — Введ. 15.06.2012. — Комиссия Таможенного союза, 2012 г. — 29 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 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»: ТР ТС 029/2012 Введ.20.07.2012. — Комиссия Таможенного союза, 2012 г. — 308 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. — Минск: МЗ РБ, 2013. — № 52. — 374 с.

5. 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.

6. Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания»: Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 03.06.2013 — Минск: МЗ РБ, 2013. — № 42. — 240 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

7. Экспертиза специализированных пищевых продуктов: качество и безопасность / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под общ. ред. В.М. Позняковского. — 2-е изд., испр. и доп. — СПб: ГИОРД, 2016. — 448 с.

8. Технология функциональных продуктов питания: учеб. пособие для вузов / под общ. ред. Л.В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 176 с.

9. Забодалова, Л.А. Научные основы создания продуктов функционального назначения: учеб.-метод. пособие. — СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015. — 86 с.


10. Бакуменко, О.Е. Современные технологии функциональных пищевых продуктов. Учебник / под ред. А.Б. Лисицына, В.Н. Ивановой — М.: ДеЛи плюс 2018 г., 2019. — 432 с.

Дополнительная:

11. Бобренева И.В. Функциональные продукты питания и их разработка. Монография. — СПб.:Лань-Пресс, 2019. — 368 с.

12. Зиновьева М.Е., Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / М.Е. Зиновьева, К.Л. Шнайдер — Казань: Издательство КНИТУ, 2016. — 176 с.

**ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ
по учебной дисциплине «Товароведение продуктов специализированного
назначения» 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 продуктов специального назначения» рекомендовать к утверждению (протокол заседания кафедры № 8 от 19.03.2020 г.)

**Дополнения и изменения к учебной программе УВО
«Товароведение продуктов специализированного назначения»
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