

Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
“Белорусский государственный
экономический университет”

_____ В.Ю. Шутилин
“ ____ ” _____ 2021 г.

Регистрационный № УД _____ /уч.

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ
И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ**

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»
(специализация: 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и
ресторанами»)

СОСТАВИТЕЛИ:

Коляда Е.В., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

А.В. Садовская, доцент кафедры промышленного дизайна и упаковки учреждения образования «Белорусский государственный аграрный технический университет», кандидат технических наук;

А.М. Брайкова, заведующий кафедрой физикохимии материалов и производственных технологий учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат химических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 11 от 14.05.2021 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 5 от 20.05.2021 г.).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевого сырья и продукции питания» разработана для обучающихся по специальности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» (специализация: 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и ресторанами») и направлена на изучение потребительных стоимостей товаров и комплекса свойств, составляющих качество; формирования потребительских свойств пищевого сырья и продукции питания и их сохранения на стадиях транспортирования, хранения, эксплуатации (потребления) и влияния различных факторов (маркировки, упаковки, ухода за товарами); научной классификации товаров.

Важной составляющей дисциплины являются вопросы, связанные с изучением потребностей человека, формированием потребительской ценности товарной продукции на различных этапах производственного цикла, оптимизацией ассортимента и сохранением качества товаров в сферах обращения и потребления, рационализацией методов и средств информационного обеспечения товародвижения.

Структурно дисциплина включает две части: теоретические основы товароведения и товароведение отдельных товарных групп.

Программа предназначена для студентов факультета коммерции и туристической индустрии, специалистов для аналитической, контрольно-ревизионной, организационно-управленческой и исследовательской деятельности.

Цель учебной дисциплины – сформировать знания, умения и навыки в области товароведения, необходимые специалисту для успешной практической работы в сфере туристической индустрии, управления гостиницами и ресторанами, принятия обоснованных управленческих решений и более полного удовлетворения возрастающих потребностей в товарах.

Задачи, которые стоят перед изучением учебной дисциплины:

- обеспечить усвоение теоретических знаний и систематическое их совершенствование;
- ознакомить будущих специалистов с основными понятиями в области товароведения, объектами и субъектами товароведной деятельности, методами, применяемыми в товароведении;
- сформировать у студентов четкое представление о факторах, определяющих качество потребительских товаров;
- последовательно изучить по каждой группе товаров сырьевые материалы, основы производства, ассортимент, требования к качеству, упаковке, маркировке, транспортированию и хранению;
- привить студентам практические навыки в классификации, идентификации и кодировании товаров, определении их потребительских свойств;
- ознакомить с правилами эксплуатации (использования), хранения товаров, основами контроля качества.

Структура учебной программы и методика преподавания учебной дисциплины учитывают новые результаты товароведных исследований и последние достижения научно-технического прогресса, передовой отечественный и зарубежный опыт развития промышленности, ориентируя обучающихся на приобретение соответствующих академических, социально-личностных и профессиональных компетенций.

Специалист должен:

- 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.
- АК-8. Обладать навыками устной и письменной коммуникации.
- АК-9. Уметь учиться, повышать свою квалификацию в течение всей жизни.
- СЛК-8. Адаптироваться к новым ситуациям социально-профессиональной деятельности, реализовывать накопленный опыт, свои возможности.

Специалист должен быть способен:

- ПК-8. Принимать управленческие решения в организации туристической деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства.
- ПК-9. Пользоваться глобальными информационными ресурсами.
- ПК-12. Осуществлять поиск, систематизацию и анализ информации по перспективам развития отрасли, инновационным технологиям, проектам и решениям.
- ПК-20. Разрабатывать предложения по оптимизации ассортимента услуг, предлагаемых организациями туристической индустрии.
- ПК-28. Принимать участие в исследованиях, связанных с совершенствованием и развитием соответствующих объектов туристической индустрии.
- ПК-29. Изучать и анализировать тенденции развития национального и международного туризма.
- ПК-30. Проводить репрезентативные исследования туристического спроса и предложения.
- ПК-31. Использовать экономические законы и закономерности в управлении инновациями и инвестициями.
- ПК-32. Проводить исследования в области совершенствования методологии разработки и реализации туристического продукта.
- ПК-35. Использовать комплексный подход при решении проблем функционирования организации туристической индустрии.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

- ЗНАТЬ:

основные понятия и категории товароведения; правила и принципы классификации товаров; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции, основные виды и процедуры внутриорганизационного контроля; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные стандарты современной системы управления качеством, показатели качества и факторы, его формирующие; сырьевые материалы, основы производства; классификацию и ассортимент отдельных товарных групп; требования к качеству по каждой товарной группе; основные свойства и качественные характеристики товаров; нормативную документацию, регламентирующую качество товаров и его сохранение.

■ **УМЕТЬ:**

организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач; разрабатывать меры по проведению внутриорганизационного контроля (качества), формулировать задачи по обеспечению качества и конкурентоспособности, давать товароведную характеристику образцов различных товарных групп; принимать решения по повышению уровня качества реализуемых продуктов; определять рациональные способы и методы хранения, транспортирования, реализации товаров и ухода за ними; проводить определение качества товаров на всех этапах жизненного цикла; работать с нормативной документацией и специальной литературой;

■ **ИМЕТЬ НАВЫКИ:**

методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль (качества), методами проведения процедур внутриорганизационного контроля качества пищевой продукции, методами управления качеством продукции, товароведной характеристики различных товарных групп; выявления особенностей ассортимента различных групп товаров; определения соответствия качества товаров требованиям нормативной документации; работы с техническими нормативными правовыми актами.

В соответствии с учебным планом специальности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией» (специализация: 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и ресторанами») учебная программа рассчитана на 102 часа, из них:

- для ДФО аудиторных занятий 52 часа, распределение по видам занятий: лекций – 20 часов; лабораторных занятий – 32 часа. Форма текущей аттестации – экзамен;

- для ЗФО аудиторных занятий 12 часов, распределение по видам занятий: лекций – 4 часа; лабораторных занятий – 8 часов. Форма текущей аттестации – тестирование, экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Товароведение как комплексная научная дисциплина

Предмет, цель и задачи курса. Состояние и перспективы развития производства и потребление продовольственных товаров в Республике Беларусь. Роль товароведной науки в деле снижения потерь и сохранения качества товаров в процессе товародвижения.

Классификация пищевых продуктов и сырья. Виды классификационных систем, используемых в товароведении продовольственных товаров.

Качество продуктов питания. Методы оценки качества, их достоинства и недостатки. Контроль качества продовольственных товаров. Понятие о партии товара, случайной выборке, объединенной и средней пробе, методы их отбора.

Безопасность пищевых продуктов. Система НАССР.

Генномодифицированные продукты. Трансгенные продукты. Тенденции производства, риски использования.

Тема 2. Общая характеристика пищевого сырья

Классификация пищевого сырья, используемого в пищевых отраслях промышленности. Характеристика пищевого сырья. Сырье неорганического и органического происхождения. Классификация сырья: органическое сырье по физической структуре: продукты клеточного строения; жидкие продукты; желеобразные продукты; пастообразные продукты; жирные продукты; стекловидные продукты.

Тема 3. Основы пищевой ценности и химического состава пищевого сырья и продуктов питания

Пищевая ценность продуктов питания. Факторы, формирующие пищевую ценность (потребительские свойства продовольственных товаров): доброкачественность, усвояемость, энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, усвояемость, безвредность, сохраняемость.

Химический состав продовольственных товаров: неорганические и органические вещества. Их содержание в продуктах, свойства, значение для организма человека. Физиологические нормы и потребности в энергии и пищевых веществах.

Тема 4. Методы определения качества продуктов питания

Методы оценки качества продовольственных товаров. Специфика методов исследования, характеристика, требования к проведению исследований. Дефекты товаров, причины их возникновения. Идентификация и фальсификация

продукции питания. Виды фальсификации: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная и др.

Виды потерь продовольственных товаров (количественные и качественные) и пути их снижения при хранении, транспортировании, товарной обработке, реализации. Потери и причины возникновения, и меры их предупреждения.

Основы хранения продовольственных товаров. Методы хранения продовольственных товаров, их достоинства и недостатки. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств пищевых продуктов.

Изменения, происходящие в товарах при хранении, влияние на их безопасность и дальнейшее использование.

Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза продуктов растительного происхождения: зерномучные и плодоовощные товары

Зерно. Значение зерномучных товаров в питании человека, в производстве продуктов питания. Состояние и перспективы производства зерна и продуктов его переработки в Республике Беларусь. Классификация зерновых культур. Строение и химический состав зерна основных культур. Физиологические нормы и фактическое потребление зерномучных товаров. Требования к качеству, предъявляемые ТНПА.

Крупа. Потребительские свойства, химический состав, классификация, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Крупяные концентраты. Особенности химического состава, свойств и способов изготовления крупяных концентратов. Классификация, оценка качества, условия и сроки хранения крупяных концентратов.

Мука. Производство, понятие о помолах муки. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент *хлебобулочных изделий*. Формирование потребительских свойств хлебобулочных изделий в процессе производства. Требования к качеству. Условия транспортирования и хранения, сроки реализации в торговой сети. Процессы, протекающие при хранении, влияющие на их качество.

Макаронные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские достоинства, производство. Требования к качеству, упаковка, хранение.

Состояние производства и реализации овощей и фруктов в Республике Беларусь. Физиологические нормы их потребления. Особенности химического состава и пищевой ценности овощей и фруктов. Значение их в питании человека.

Свежие овощи. Принципы товароведной классификации овощей, характеристика основных видов овощей. Хозяйственно-ботанические сорта овощей. Показатели качества овощей, дефекты, причины их вызывающие и меры предупреждения. Понятие о категориях качества овощей.

Свежие фрукты. Классификация и характеристика основных видов фруктов. Помологические, ампелографические и товарные сорта. Требования к качеству, дефекты, товарная обработка. Условия транспортирования и хранения.

Продукты переработки фруктов и овощей. Цель и способы переработки. Классификация переработанных фруктов и овощей. Влияние сырья и технологии производства на формирование ассортимента, качества и пищевой ценности. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза продуктов растительного происхождения: крахмал, сахар, мед, кондитерские товары и вкусовые товары

Крахмал и крахмалопродукты. Виды, их использование, производство. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение.

Сахар. Состояние производства и нормы потребления сахара в Республике Беларусь. Классификация, производство, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортирование, хранение.

Мед натуральный. Основное сырье. Образование и созревание меда. Классификация. Химический состав и пищевая ценность, требование к качеству. Хранение.

Искусственный мед. Производство, пищевая ценность, требование к качеству, упаковка, хранение.

Кондитерские товары. Особенности состава и значение их в питании. Классификация кондитерских изделий: сахарные и мучные.

Сахарные изделия. Классификация и ассортимент. Сырье: особенности производства, потребительские свойства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Сырье, отличительные особенности производства и их потребительские свойства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.

Понятие о вкусовых товарах и их физиологическое воздействие на организм человека. Классификация. Потребительские свойства и их значение в питании человека.

Алкобольные напитки. Их особенности. Физиологическое воздействие на организм человека, токсичность. Классификация.

Этиловый спирт, водка. Понятие о производстве. Ассортимент, требование к качеству, маркировка, хранение.

Ликеро-водочные изделия. Сырье, особенности состава и производства. Классификация и ассортимент. Маркировка, требования к качеству, хранение.

Ром. Виски. Коньяк. Особенности состава и производства. Показатели качества, условия и сроки хранения.

Виноградные вина. Сырье, потребительские свойства виноградных вин. Классификация вин: по используемому сырью, по качеству и срокам выдержки;

по технологии приготовления. Краткая характеристика ассортимента. Понятие о стадиях образования, формирования, созревания и старения вина. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.

Слабоалкогольные напитки. Пиво. Потребительские свойства, сырье. Производство, ассортимент. Требования к качеству, хранение.

Безалкогольные напитки. Классификация. Характеристика ассортимента. Потребительские свойства и значение в питании, производство, требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.

Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Характеристика сырья, используемого для их производства. Классификация. Потребительские свойства и значение в питании, производство, требование к качеству. Маркировка, хранение.

Пряности и приправы. Значение в питании. Химический состав и потребительские свойства. Классификация, ассортимент и использование. Показатели качества, хранение.

Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых жиров

Значение в питании, физиологическая норма потребления, общая характеристика химического состава, свойства, классификация пищевых жиров.

Растительные масла. Животные жиры. Сырье, технологические способы получения, характеристика. Химический состав, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству масел и жиров. Упаковка, маркировка, хранение.

Маргарины и спреды, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Сырье и получение, химический состав, пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Майонезы и соусы майонезные. Химический состав, потребительские свойства и назначение. Сырье и получение. Классификация, характеристика отдельных видов майонеза, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 8. Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: молочные товары

Химический состав и пищевая ценность молока. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Физиологические нормы потребления.

Молоко. Потребительские свойства, ассортимент молока и его отличительные особенности, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение молока.

Сливки. Пищевая ценность, получение, ассортимент, требования к качеству, расфасовка, маркировка и упаковка, хранение.

Кисломолочные продукты. Роль кисломолочных продуктов в питании человека. Классификация и ассортимент. Сырье и способы приготовления, требования к качеству, упаковка, маркировка.

Сыры. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация и особенности производства сыров. Характеристика ассортимента, требования к качеству, маркировка.

Масло из коровьего молока. Потребительские свойства. Методы изготовления. Виды и классификация масла в зависимости от технологии изготовления и от массовой доли жира. Требования к качеству, дефекты. Расфасовка, упаковка, хранение.

Молочные консервы. Классификация. Пищевая ценность и использование, ассортимент, производство, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Мороженое. Потребительские свойства. Классификация. Сырье, производство, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, транспортирование, хранение, условия реализации.

Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: мясные товары

Состояние производства мяса и мясных продуктов в Республике Беларусь, их значение в питании человека, нормы потребления.

Виды и породы убойного скота и понятие о живой и убойной массе скота, убойном выходе. Морфологический и химический состав мяса, классификация и маркировка. Показатели качества мяса.

Субпродукты. Потребительские свойства. Виды и категории субпродуктов, требования к качеству, дефекты, транспортирование и хранение.

Мясо домашней птицы и дичи. Отличительные особенности пищевой ценности мяса птицы. Классификация мяса птицы в зависимости от термического состояния, упитанности и качества обработки. Маркировка, требования к качеству, дефекты. Упаковка, транспортирование и хранение мяса птицы.

Колбасные изделия. Потребительские свойства. Сырье, схема производства основных видов колбасных изделий. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка колбасных изделий, маркировка, транспортирование. Особенности хранения отдельных групп колбас.

Мясные копчености. Пищевая ценность. Классификация, требования к качеству, маркировка, хранение.

Мясные консервы. Пищевая ценность. Сырье, технология производства. Классификация консервов, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Процессы, происходящие в консервах при хранении и причины, их вызывающие.

Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: рыба, рыбные товары и нерыбное водное сырье

Значение рыбных товаров для питания человека, физиологические нормы потребления. Состояние производства рыбы и рыбных товаров в Республике Беларусь. Особенности морфологического строения тела рыбы, ее массовый состав. Химический состав мяса рыбы и ее пищевая ценность. Классификация промысловых рыб и характеристика основных промысловых семейств.

Живая рыба. Видовой ассортимент. Особенности транспортирования, хранения и реализации. Показатели качества. Посмертные изменения рыбы.

Охлажденная рыба. Понятие об охлаждении рыбы. Ассортимент, показатели качества, транспортирование, хранение.

Мороженая рыба. Способы замораживания, их влияние на качество и потери. Ассортимент мороженой рыбы, требования к качеству, хранение.

Соленые рыбные товары. Цель обработки рыбы посолом и особенности пищевой ценности соленой рыбы. Способы посола, их влияние на качество. Ассортимент, требования к качеству, хранение соленой рыбы.

Сушено-вяленые, балычные рыбные товары. Понятие об обезвоживании и сушке рыбы. Сущность вяления. Способы вяления и сушки, их требования к качеству, хранение сушено-вяленых рыбных товаров.

Копченые рыбные товары. Цель копчения рыбы и его сущность. Способы копчения, их влияние на качество. Ассортимент, показатели качества, хранение копченых рыбных товаров. Возможные потери и пути их снижения.

Рыбные консервы и пресервы. Особенности производства, пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение рыбных консервов и пресервов.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Потребительские свойства, ассортимент, показатели качества, хранение.

Икра. Понятие об икре рыб. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, маркировка, транспортирование, хранение.

Нерыбное водное сырье и пищевые продукты из него. Нерыбное водное сырье, как дополнительный источник товаров улучшенного ассортимента. Классификация и их характеристика. Консервы, мороженые и прочие продукты из нерыбного водного сырья. Особенности их пищевой ценности и качества.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ»**

ДЛЯ ДНЕВНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

для специальности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»

специализация: 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и ресторанами»

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов					Количество часов УСР	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Товароведение как комплексная научная дисциплина	2			-			
2.	Общая характеристика пищевого сырья	2			-			
3.	Основы пищевой ценности и химического состава пищевого сырья и продуктов питания	2			-			
4.	Методы определения качества продуктов питания	2			4			Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
5.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов растительного происхождения: зерномучные и плодоовощные товары	2			8			Контрольная работа № 1
6.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов растительного происхождения: крахмал, сахар, мед, кондитерские товары и вкусовые товары	2			8			Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
7.	Товароведная характеристика и экспертиза пищевых жиров	2			-			-
8.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: молочные товары	2			4			Контрольная работа № 2
9.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов	2			4			Устный опрос, защита отчета по

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	животного происхождения: мясные товары							лаб. работе
10.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: рыба, рыбные товары и нерыбное водное сырье	2			4			Контрольная работа № 3
Итого:		20			32			

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ»**

ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

для специальности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»

специализация: 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и ресторанами»

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов					Количество часов УСП	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Товароведение как комплексная научная дисциплина	2			-			
2.	Общая характеристика пищевого сырья				-			
5.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов растительного происхождения: зерномучные и плодоовощные товары	2			4			Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
8.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: молочные товары	-			4			Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
9.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: мясные товары	-						
Итого:		4			8			

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ»**

ДЛЯ ДНЕВНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

для специальности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»
специализация: 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и ресторанами»

№ раздела, темы	Название темы лабораторного занятия	Количество аудиторных часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
4	<i>Лабораторная работа № 1</i> Методы определения качества продуктов питания	4	Товароведение в отрасли: лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О, Смольская. – Минск: БГЭУ, 2011. – 90 с. ЛР № 2, с. 8-11.	Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
5	<i>Лабораторная работа № 2 - № 3</i> Товароведная характеристика и экспертиза продуктов растительного происхождения: зерномучные и плодоовощные товары	8	Товароведение в отрасли: лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О, Смольская. – Минск: БГЭУ, 2011. – 90 с. ЛР № 3, с. 12-14.	Контрольная работа № 1
6	<i>Лабораторная работа № 4 - № 5</i> Товароведная характеристика и экспертиза продуктов растительного происхождения: крахмал, сахар, мед, кондитерские товары и вкусовые товары	8	Товароведение в отрасли: лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О, Смольская. – Минск: БГЭУ, 2011. – 90 с. ЛР № 4, с. 14-18.	Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
8	<i>Лабораторная работа № 6</i> Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: молочные товары	4	Товароведение в отрасли: лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О, Смольская. – Минск: БГЭУ, 2011. – 90 с. ЛР № 6, с. 22-25.	Контрольная работа № 2
9	<i>Лабораторная работа № 7</i> Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: мясные товары	4	Товароведение в отрасли: лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О, Смольская. – Минск: БГЭУ, 2011. – 90 с. ЛР № 7, с. 25-30.	Устный опрос, защита отчета по лаб. работе

1	2	3	4	5
10	<i>Лабораторная работа № 8</i> Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: рыба, рыбные товары и нерыбное водное сырье	4	Товароведение в отрасли: лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О, Смольская. – Минск: БГЭУ, 2011. – 90 с. ЛР № 10, с. 35-39.	Контрольная работа № 3
	Итого:	32		

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ»
ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

для специальности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»
специализация: 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и ресторанами»

№ раздела, темы	Название темы лабораторного занятия	Количество аудиторных часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
5	<i>Лабораторная работа № 1</i> Товароведная характеристика и экспертиза продуктов растительного происхождения: зерномучные и плодоовощные товары	4	Товароведение в отрасли: лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О, Смольская. – Минск: БГЭУ, 2011. – 90 с. ЛР № 3, с. 12-14.	Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
8	<i>Лабораторная работа № 2</i> Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: молочные товары	4	Товароведение в отрасли: лабораторный практикум / Л.С. Микулович, А.О, Смольская. – Минск: БГЭУ, 2011. – 90 с. ЛР № 6, с. 22-25, 25-30.	Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
9	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов животного происхождения: мясные товары			Устный опрос, защита отчета по лаб. работе
	Итого:	8		

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

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

ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ

1. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь, 9 янв. 2002 г., № 90-3: с изм. и доп.: текст по состоянию на 4 января 2014 г. // Нац. Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2018.

2. О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь: Закон Респ. Беларусь, 8 янв. 2014 г., № 128-3 // Нац. Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2018.

3. О техническом нормировании и стандартизации: Закон Респ. Беларусь, 5 янв. 2004 г., № 262-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2004. – № 4. – 2/1412.

4. Об оценке соответствия требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации: Закон Респ. Беларусь, 5 янв. 2004 г., № 269-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2004. – № 5. – 2/1018.

5. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Респ. Беларусь, 29 июня 2003 г.,

№ 217-3 // Нац. Интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2015.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Бутова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т.Е. Бутова. – Санкт Петербург : 2020. – 364 с. (учебник для вузов). [Электронный ресурс]. – <https://e.lanbook.com/reader/book/130155/?demoKey=8533017776f936879f10d122f0ca4637#2> – Текст : электронный. – Дата доступа: 24.05.2021.
2. Дмитриченко, М.И., Мирзоев, А.М. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров / М.И. Дмитриченко, А.М. Мирзоев// СПб.: Изд-во СПбГЭУ, 2016. — 147 с. [Электронный ресурс]. – <https://www.twirpx.com/file/2042994/>. – Текст : электронный. – Дата доступа: 24.05.2021.
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. пособие для вузов / Е.В. Рощина [и др.]; под общ. ред. Е.В. Рощиной. – Минск: ИВЦ Минфина, 2015. – 509 с.

Дополнительная:

4. Рощина, Е.В. Товароведение продовольственных товаров / Е.В. Рощина, М.Ф. Бань, Ж.В. Кадолич. – Минск; УП «ИВЦ Минфина», 2015. – 509 с.
5. Анатомия пищевого сырья: краткий курс лекций для студентов / В.В. Салаутин, И.В. Зирук // ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2017. – 81с. [Электронный ресурс]. – https://www.sgau.ru/kisuuz/uploads/img/78bc30698791acaa9b6ba3bc3340936c/1538500324/%D0%9A%D0%9B_%D0%BE%D0%BE_38.03.07_%D0%911.%D0%9201_2015%20.pdf – Текст : электронный. – Дата доступа: 24.05.2021.
6. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский // Кемеровский государственный университет. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 262 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600164> Текст : электронный. – Дата доступа: 24.05.2021.
7. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 380 с. — [Электронный ресурс] – URL: <https://e.lanbook.com/book/92654> (дата обращения:

11.03.2020). — Режим доступа:
https://www.usue.ru/public/files/2020/Doc%202020/proehkologiya_2021_2022.pdf.
Дата доступа: 24.05.2021.

8. Лисовская, Д.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учеб пособие / Д.П. Лисовская, Е.В. Рощина, Л.С. Микулович. – Минск : ИВЦ Минфина, 2014. – 558 с.

9. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева // Дашков и К, 2014. – 930 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
«Методы и средства исследования продовольственных товаров»	Физикохимии материалов и производственных технологий»		Учебная программа рекомендована к утверждению кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 11 от 14.05.2021)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на ____/____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ (протокол № ____ от _____ 20____
г.)

Заведующий кафедрой

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
