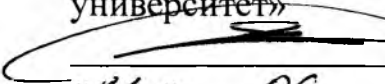


Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»


_____ Е.Ф. Киреева
«21» 06 2022 г.
Регистрационный № УД 5158-22 /уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта ОСВО 1-25 01 10-2022, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализаций 1-25 01 10 02 «Коммерческая деятельность на рынке товаров народного потребления» (регистрационный № 21ДГС-078 от 06.07.2021 г.) и 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» (регистрационный № 21ДГГ-083 от 06.07.2021 г.).

СОСТАВИТЕЛИ:

Петухов М.М., заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент;

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Болотько А.Ю., заведующий кафедрой товароведения и организации торговли учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», кандидат технических наук, доцент;

Климченя Л.С., заведующий кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 10 от 12 мая 2022 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 7 от 15.06 2022 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к циклу учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования (модуль «Товароведение»).

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана для обучающихся по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализаций 1-25 01 10 02 «Коммерческая деятельность на рынке товаров народного потребления» и 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» и направлена на формирование у студентов аналитического творческого мышления, знаний в области классификации, ассортимента, потребительских свойств товаров, сохранения их качества и снижения потерь в процессе товародвижения, умений и навыков для объективной оценки качества продовольственных товаров.

Необходимость изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» заключается в потребности подготовки в высшей школе квалифицированных специалистов, способных к самостоятельной творческой работе, знающих основы товароведения продовольственных товаров и современные тенденции развития данной отрасли. Учебная программа учебной дисциплины разработана с учетом требований технических нормативных правовых актов, постановлений Правительства Республики Беларусь, достижений науки и техники, современной торговой практики.

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» представляет собой систематизированное изложение теоретико-методологических и организационно-практических основ оценки потребительских свойств продовольственных товаров. Учебная программа учебной дисциплины содержит учебные элементы, необходимые и достаточные для профессиональной деятельности экономиста.

Целью преподавания учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование знаний, умений и навыков в области товароведения, необходимых специалисту для формирования ассортимента, оценки потребительских свойств и управления качеством товара в процессе товародвижения, необходимые им для того, чтобы технически грамотно и экономически обоснованно претворять в жизнь задачу обеспечения населения физиологически полноценными, безопасными, высококачественными пищевыми продуктами; научить студентов систематическому пополнению знаний по изучаемой учебной дисциплине.

Задачи, которые стоят перед изучением учебной дисциплины:

- приобретение студентами необходимых знаний о потребительских свойствах продовольственных товаров, об условиях и сроках хранения товаров, их упаковке, маркировке, транспортированию, о путях формирования рынка продовольственных товаров в современных условиях;

- изучение классификации и ассортимента продовольственных товаров, актуальных направлений совершенствования ассортимента товаров;
- приобретение навыков оценки качества продовольственных товаров с использованием органолептических и физико-химических методов исследований;
- формирование представлений о причинах возникновения дефектов и способах фальсификации продовольственных товаров;
- уметь обосновывать оптимальные управленческие решения по повышению эффективности коммерческой деятельности.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» должна обеспечить формирование следующей компетенции:

- СК-22. Определять ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, разрабатывать мероприятия по предупреждению и сокращению товарных потерь, оценивать качество продовольственных товаров.

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» студенты должны:

знать:

- теоретические основы товароведения продовольственных товаров;
- сущность информации о продовольственных товарах; основные потребительские свойства и качественные характеристики продовольственных товаров;
- технические нормативные правовые акты, регламентирующие качество товаров;
- методы анализа качества продовольственных товаров;
- сущность процессов, происходящих при производстве и хранении товаров;
- факторы, формирующие качество продовольственных товаров;
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- особенности маркировки и упаковки продовольственных товаров;
- условия и сроки хранения, транспортирования товаров;
- дефекты и способы фальсификации продовольственных товаров;

уметь:

- определять рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации товаров;
- проводить определение качества товаров на всех этапах жизненного цикла;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, порчи и пороков товаров;

владеть:

- стандартными методами оценки качества продовольственных товаров;
- навыками работы с законодательными, техническими нормативно-правовыми актами, техническими регламентами, в соответствии с которыми вырабатываются продовольственные товары;

- навыками формирования ассортимента продовольственных товаров с учетом достижений научно-технического прогресса и обеспечения населения физиологически полноценными, безопасными, высококачественными пищевыми продуктами.

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» тесно связана с технологией производства в общественном питании, организацией общественного питания, экономикой торговли и общественного питания и является важной при подготовке экономистов.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развить свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-культурной и общественной жизни страны.

В соответствии с учебным планом дневной формы получения высшего образования учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» для специализаций 1-25 01 10 02 «Коммерческая деятельность на рынке товаров народного потребления» и 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» рассчитана на 216 часов, из них аудиторных занятий – 96 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 48 часов; лабораторных занятий – 48 часа. Форма текущей аттестации – экзамен. Количество зачетных единиц – 6.

В соответствии с учебным планом заочной формы получения высшего образования учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» для специализации 1-25 01 10 02 «Коммерческая деятельность на рынке товаров народного потребления» рассчитана на 216 часов, из них аудиторных занятий – 22 часа. Распределение по видам занятий: лекций – 10 часов; лабораторных занятий – 12 часа. Форма текущей аттестации – экзамен. Количество зачетных единиц – 6.

В соответствии с учебным планом заочной сокращенной формы получения высшего образования учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» для специализаций 1-25 01 10 02 «Коммерческая деятельность на рынке товаров народного потребления» и 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» рассчитана на 216 часов, из них аудиторных занятий – 20 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 10 часов; лабораторных занятий – 10 часа. Форма текущей аттестации – экзамен. Количество зачетных единиц – 6.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Предмет и задачи курса товароведения продовольственных товаров.

Роль товароведной науки в деле снижения потерь и сохранения качества товаров в процессе товародвижения.

Классификация продовольственных товаров. Виды классификационных систем, используемых в товароведении продовольственных товаров.

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.

Качество продовольственных товаров. Потребительские свойства продовольственных товаров (пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность, усвояемость, безвредность, сохраняемость, органолептические свойства). Факторы, влияющие на потребительские свойства товаров.

Методы оценки качества, их достоинства и недостатки. Контроль качества продовольственных товаров.

Методы хранения продовольственных товаров, их достоинства и недостатки. Правила хранения продовольственных товаров на оптовых и розничных предприятиях (режимы и гарантийные сроки хранения). Процессы, происходящие в пищевых продуктах в процессе хранения, их влияние на качество. Консервирование пищевых продуктов.

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

Тема 2. Зерномучные товары

Значение зерномучных товаров в питании человека, в производстве продуктов питания. Классификация зерновых культур.

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

Мука. Химический состав и потребительские свойства. Производство, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Фальсификация.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность изделий, пути ее повышения. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Требования к качеству, дефекты, условия транспортирования и хранения.

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

Функциональные продукты на зерновой основе. Понятие о функциональных продуктах. Классификация. Особенности состава и получения функциональных продуктов на зерновой основе.

Тема 3. Плодоовощные товары

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

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. Способы транспортирования и хранения овощей, их преимущества и недостатки.

Свежие фрукты. Классификация фруктов. Характеристика основных видов фруктов. Помологические, ампелографические и товарные сорта фруктов. Требования к качеству, дефекты, товарная обработка. Условия транспортирования и хранения. Потери фруктов и овощей при транспортировании, хранении, реализации и пути их снижения.

Продукты переработки фруктов и овощей. Цель и способы переработки. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Тема 4. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары

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

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, требования к качеству. Дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Фальсификация. Искусственный мед.

Сахаристые изделия. Классификация и ассортимент. Сырье: особенности производства, потребительские свойства. Фруктово-ягодные. Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфетные изделия. Халва.

Мучные кондитерские изделия. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Сырье, используемое для производства кондитерских изделий. Фальсификация. Классификация и ассортимент. Сырье, отличительные особенности производства и потребительские свойства.

Восточные сладости. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, дефекты.

Тема 5. Вкусовые товары

Классификация. Химический состав, потребительские свойства, значение вкусовых товаров в питании человека.

Алкобольные напитки. Химический состав и особенности алкобольных напитков. Физиологическое воздействие на организм человека, токсичность. Классификация.

Этиловый спирт, водка. Ассортимент, требование к качеству, розлив, маркировка, хранение. Фальсификация.

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

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

Виноградные вина. Сырье, потребительские свойства виноградных вин. Классификация вин. Краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, болезни, дефекты и недостатки вина. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование. Фальсификация.

Слабоалкобольные напитки. Пиво. Потребительские свойства, сырье. Производство, ассортимент. Требования к качеству, дефекты, маркировка, хранение.

Безалкобольные напитки. Классификация безалкобольных напитков. Характеристика ассортимента. Потребительские свойства и значение в питании, производство, требования к качеству, дефекты. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование.

Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Характеристика сырья, используемого для их производства. Химический состав и потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств. Показатели качества, дефекты, расфасовка, упаковка, маркировка, хранение. Фабричные и торговые сорта чая и их отличие. Фальсификация.

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

Тема 6. Пищевые жиры

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; дефекты, расфасовка, упаковка, маркировка, хранение.

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

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

Тема 7. Молочные товары

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

Молоко и сливки. Химический состав, потребительские свойства, ассортимент молока и его отличительные особенности, требования к качеству. Дефекты, причины возникновения и пути их устранения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение молока. Фальсификация.

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

Масло сливочное. Химический состав. Потребительские свойства. Технология изготовления. Виды сливочного масла, требования к качеству, дефекты и способы их предупреждения. Расфасовка, упаковка, хранение.

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

Сыры. Химический состав. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств сыров. Классификация и особенности производства сыров. Характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка. Дефекты, причины их возникновения и возможности предупреждения.

Мороженое. Химический состав и пищевая ценность. Потребительские свойства. Классификация. Сырье, производство, ассортимент, требования к

качеству, дефекты. Упаковка, транспортирование, хранение, условия реализации.

Тема 8. Мясные товары

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

Виды и породы убойного скота, понятие о живой и убойной массе скота, убойном выходе.

Морфологический и химический состав мяса, классификация и маркировка. Стандартная схема разделки туш в торговой сети. Товарные сорта и их выход. Показатели качества мяса, дефекты. Товароведная маркировка.

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 тушек птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, способу и качеству обработки, упитанности. Маркировка (птицы и тары), требования к качеству, дефекты. Определение степени свежести тушек птицы. 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. Фальсификация.

Продукты из мяса (мясные копчености). Пищевая ценность. Классификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, 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, дефекты. Упаковка, транспортировка, условия и сроки хранения.

Тема 9. Яичные товары

Химический состав и потребительские свойства яиц. Факторы, влияющие на потребительские свойства яиц и яичных товаров.

Виды яиц, требования к качеству, характеристика категорий, дефекты, упаковка, маркировка, правила транспортирования и хранения.

Яйцепродукты: мороженые (меланж, белок, желток) и сухие яичные товары. Использование, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка и условия хранения.

Тема 10. Рыбные товары

Значение рыбных товаров для питания человека, физиологические нормы потребления. Пищевая ценность и химический состав. Классификация промысловых рыб и характеристика основных промысловых семейств. Особенности морфологического строения тела рыбы, ее массовый состав.

Живая рыба. Видовой ассортимент. Особенности транспортирования, хранения и реализации. Показатели качества, болезни и паразиты рыб.

Охлажденная рыба. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, транспортирование, хранение.

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

Соленые рыбные товары. Способы посола, их влияние на качество. Ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение соленой рыбы.

Сушено-вяленые, балычные рыбные товары. Способы вяления и сушки, требования к качеству, дефекты, упаковка, хранение сушено-вяленых рыбных товаров.

Копченые рыбные товары. Способы копчения, их влияние на качество. Ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, хранение копченых рыбных товаров.

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, дефекты, упаковка, хранение.

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

Нерыбное водное сырье и пищевые продукты из него. Классификация и характеристика.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-25 01 10 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

**СПЕЦИАЛИЗАЦИЙ 1-25 01 10 02 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА РЫНКЕ ТОВАРОВ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ»
И 1-25 01 10 18 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов					Иное	Форма контроля знаний	
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции			ЛЗ
1.	Теоретические основы товароведения	4			4			[1-4, 8], ЭУМК	Опрос, тесты
2.	Зерномучные товары	4			8			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Контрольная работа № 1
3.	Флодоовощные товары	4			4	4		[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Контрольная работа № 2
4.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	4			8	4		[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос, тесты
5.	Вкусовые товары	4			4			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос, тесты
6.	Пищевые жиры	4			4			[1, 2, 4, 8], ЭУМК	Опрос, тесты
7.	Молочные товары	6			8			[1, 2, 4], ЭУМК	Контрольная работа № 3
8.	Мясные товары	4			4			[1, 2, 4], ЭУМК	Контрольная работа № 4
9.	Яичные товары	2						[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, тесты
10.	Рыбные товары	4			4			[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, тесты
	Итого	40			48	8			Экзамен

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-25 01 10 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

СПЕЦИАЛИЗАЦИИ 1-25 01 10 02 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА РЫНКЕ ТОВАРОВ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ»

(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ЛЗ		
1.	Теоретические основы товароведения	2			-			[1-4, 8], ЭУМК	
2.	Зерномучные товары	2			4			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос
3.	Флодоовощные товары	2			-			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	
4.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	-			-			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	
5.	Вкусовые товары	-			4			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос
6.	Пищевые жиры	-			-			[1, 2, 4, 8], ЭУМК	
7.	Молочные товары	2			4			[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос
8.	Мясные товары	2			-			[1, 2, 4], ЭУМК	
9.	Яичные товары	-			-			[1, 2, 4], ЭУМК	
10.	Рыбные товары	-			-			[1, 2, 4], ЭУМК	
	Итого	10			12				Экзамен, тест

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-25 01 10 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

**СПЕЦИАЛИЗАЦИЙ 1-25 01 10 02 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА РЫНКЕ ТОВАРОВ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ»
И 1-25 01 10 18 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С СОКРАЩЕННЫМ СРОКОМ ОБУЧЕНИЯ)**

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов					Иное	Форма контроля знаний	
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции			ЛЗ
1.	Теоретические основы товароведения	2			-			[1-4, 8], ЭУМК	
2.	Зерномучные товары	2			4			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос
3.	Флодоовощные товары	2			-			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	
4.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	-			-			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	
5.	Вкусовые товары	-			2			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос
6.	Пищевые жиры	-			-			[1, 2, 4, 8], ЭУМК	
7.	Молочные товары	2			4			[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос
8.	Мясные товары	2			-			[1, 2, 4], ЭУМК	
9.	Яичные товары	-			-			[1, 2, 4], ЭУМК	
10.	Рыбные товары	-			-			[1, 2, 4], ЭУМК	
	Итого	10			10				Экзамен, тест

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной 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 учебной дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к лабораторным занятиям с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, контрольные работы, устный опрос и т.п.);
- подготовка к экзамену.

Нормативные и законодательные акты

1. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека [Текст]: Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-3: с изм. и доп.: текст по состоянию на 1 сент. 2013 г. // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2008. – № 133. – С. 17.

2. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011: принят 25.06.2013: вступ. в силу 01.07.2013 / Евраз. экон. комис. – Минск: Экономэнерго. – 242 с.

3. Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов: гигиенический норматив: утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 21.07.2013 № 52. – Введ. 05.08.2013. – Минск, 2013. – 371 с.

4. Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания: санитарные нормы и правила: утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 15.08.2012 № 128. – Введ. 30.08.2012. – Минск, 2012. – 42 с.

5. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств: ТР ТС 029/2012: принят

20.07.2012: вступ. в силу 01.07.2013 / Евраз. экон. комис. – Минск: Экономэнерго. – 308 с.

6. Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь: санитарные нормы и правила: утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 20.11.2012 № 180. – Введ. 01.07.2013. – Минск, 2012. – 21 с.

7. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам: санитарные нормы и правила: утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 21.07.2013 № 52. – Введ. 05.08.2013. – Минск, 2013. – 59 с.

8. Технические нормативные правовые акты Республики Беларусь на отдельные продовольственные товары и методы испытаний.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров", "Коммерческая деятельность", "Экономика и управление туристской индустрией" / [А. Н. Лилишенцева и др.]. - Минск : БГЭУ, 2020. - 478, [1] с. : ил.

2. Рощина, Е. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студентов учреждений высшего образования по экономическим специальностям / Е. В. Рощина, Ж. В. Кадолич, М. Ф. Бань. - Минск : РИВШ, 2020. - 427 с. : ил.

3. Криштафович, В. И. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для направлений бакалавриата «Товароведение», «Торговое дело», а также специальности «Таможенное дело» / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Е. В. Красильникова. – Москва : КНОРУС, 2020. – 264 с.

Дополнительная:

4. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н.В. Коник. – Москва : ИНФРАМ, 2020. – 416 с. – (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/534953> (дата обращения: 14.04.2022). – Режим доступа: по подписке.

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: 14.04.2022.

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: 14.04.2022.

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: 14.04.2022.

8. Бурова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т.Е. Бурова. – Санкт Петербург : 2020. – 364 с. (учебник для вузов). [Электронный ресурс]. – <https://e.lanbook.com/reader/book/130155/?demoKey=8533017776f936879f10d122f0ca4637#2> – Текст : электронный. – Дата доступа: 14.04.2022.

Интернет-источники:

9. president.gov.by – официальный сайт Президента Республики Беларусь.

10. government.gov.by – Совет министров Республики Беларусь.

11. belarus.by – официальный сайт Республики Беларусь.

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
1.	Теоретические основы товароведения	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос, тесты
2.	Зерно, крупа, мука и макаронные изделия	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос, тесты
2.	Хлебобулочные изделия	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Контрольная работа № 1
3.	Флодоовощные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Контрольная работа № 2
4.	Крахмал, сахар, сахарные кондитерские товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос, тесты
4.	Мучные кондитерские изделия	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос, тесты
5.	Вкусовые товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос, тесты
6.	Пищевые жиры	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос, тесты

1	2	3	4	5
7.	Молоко, сливки, кисломолочные продукты	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос, тесты
7.	Масло из коровьего молока, сыры	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Контрольная работа № 3
8.	Мясные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Контрольная работа № 4
10.	Рыбные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос, тесты
	Итого	48		


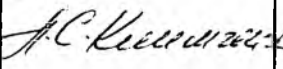
**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
2.	Зерномучные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос
5.	Вкусовые товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос
7.	Молочные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос
	Итого	12		

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С СОКРАЩЕННЫМ СРОКОМ ОБУЧЕНИЯ)**

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
2.	Зерномучные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос
5.	Вкусовые товары	2	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос
7.	Молочные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2022.	Опрос
	Итого	10		

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Техническое обеспечение торгового бизнеса	Кафедра коммерческой деятельности и рынка недвижимости	Нет  	Учебную программу по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» рекомендовать к утверждению (протокол № 10 от 12.05.2022 г.)