

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»

Е.Ф. Киреева

«21» 06 2022 г.

Регистрационный № УД 156-22 /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.

Алкогольные напитки. Химический состав и особенности алкогольных 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.

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

Безалкогольные напитки. Классификация безалкогольных 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			
						Лек-ции	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.	Плодоовощные 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			
						Лек- ции	ЛЗ		
1.	Теоретические основы товароведения	2			-			[1-4, 8], ЭУМК	
2.	Зерномучные товары	2			4			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос
3.	Плодоовощные 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			
						Лек-ции	ЛЗ		
1.	Теоретические основы товароведения	2			-			[1-4, 8], ЭУМК	
2.	Зерномучные товары	2			4			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос
3.	Плодоовощные 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-З: 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.	Краxмал, 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		

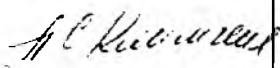
**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

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	
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.	О
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.	О
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.	О
	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.)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____/____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
товароведения и экспертизы товаров (протокол № __ от _____ 202__ г.)

Заведующий кафедрой

канд. техн. наук, доцент

М.М. Петухов

Декан ФКТИ

канд. экон. наук, доцент

А.И. Ерчак