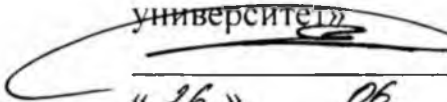


Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»

 Е.Ф. Киреева
« 26 » 06 2023 г.
Регистрационный № УД 5444-23/уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

Учебная программа составлена на основе учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров», специализации 1-25 01 09 01 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», утвержденного 06.07.2021 г., регистрационный № 21ДГХ-076.

СОСТАВИТЕЛИ:

Лилишенцева А.Н., доцент кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Шачек Т. М., доцент кафедры физико-химических методов сертификации продукции учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет», кандидат технических наук, доцент

Шутилина Н.В., доцент кафедры экономики и управления туристической индустрии 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 № 11 от 11.05.2023 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 7 от 21.06 2023г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза молочных товаров» относится к циклу учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования (модуль «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения»).

Учебная программа по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза молочных товаров» разработана для обучающихся по специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» и направлена на формирование у студентов логического мышления, знаний в области классификации, ассортимента, потребительских свойств молочных товаров, сохранения их качества и снижения потерь в процессе товародвижения, умений и навыков для объективной оценки качества молочных товаров.

Необходимость изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза молочных 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 программа учебной дисциплины содержит учебные элементы, необходимые и достаточные для профессиональной деятельности товароведа-эксперта.

Цель учебной дисциплины – формирование у студентов системы знаний, умений и профессиональных компетенций в области товароведения и экспертизы молочных товаров.

Задачи учебной дисциплины – изучить классификацию, ассортимент, характеристики и свойства товаров и товарных групп; основные технологические процессы производства товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; требования к качеству, безопасности и маркировки товаров; способы упаковки, хранения и транспортирования товаров; дефекты и способы фальсификации товаров; критерии и методики оценки качества товаров.

Задачи учебной дисциплины:

- изучить классификацию, ассортимент, характеристики и свойства молочных товаров;
- основные технологические процессы производства товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- требования к качеству, безопасности и маркировки молочных товаров;
- способы упаковки, хранения и транспортирования товаров;
- дефекты и способы фальсификации товаров;
- критерии и методики оценки качества молочных товаров.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза молочных товаров» должна обеспечить формирование следующих компетенций:

- СК-6. Оценивать соответствие качества молочных товаров требованиям нормативной документации, применять требования нормативных правовых актов к основным видам молочной продукции, оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной правовой базой

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

знать:

- законодательные, нормативные и технические нормативные правовые акты в области товароведения и экспертизы товаров;
- основы товарного менеджмента;
- ассортимент и потребительские свойства товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества и идентификации товаров;

уметь:

- проводить оценку качества и безопасности товаров;
- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, порчи и пороков товаров;

владеть:

- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- методами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- правилами товарного соседства и мерчандайзинга.

В соответствии с учебным планом учреждения высшего образования для специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» учебная программа по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза молочных товаров» рассчитана на 202 часа, из них аудиторных занятий – 84 часов.

Распределение аудиторного времени по видам занятий, курсам и семестрам:

- ДФО: 4 курс, 7 семестр: лекций – 40 часов, лабораторных занятий – 44 часа.

Форма текущей аттестации – экзамен (ДФО).

Количество зачетных единиц – 6.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Значение молока и молочных продуктов в питании

Значение молока и молочных продуктов в питании. Научно обоснованные нормы потребления. Классификация молочных продуктов.

Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов в мире и Республике Беларусь. Перспективные направления производства молочных продуктов. Понятие о биопродуктах.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность молока

Химический состав и пищевая ценность коровьего молока. Факторы, влияющие на состав и свойства коровьего молока. Физические и химические свойства молока.

Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке при переработке и хранении.

Химический состав и пищевая ценность молока разных видов животных.

Показатели идентификации сырого молока и сливок.

Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза питьевого молока и сливок

Классификация и ассортимент питьевого молока и сливок.

Требования к сырью, используемому при производстве питьевого молока и сливок. Технология производства питьевого молока. Технология производства питьевых сливок. Особенности процессов производства в зависимости от температуры обработки. Изменение составных частей молока под действием высокой температуры. Понятие о молочном продукте.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб молока питьевого и сливок. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Балльная оценка. Физико-химические показатели: плотность, массовая доля жира, массовая доля белка, СОМО, кислотность, группа чистоты, температура при выпуске с предприятия. Основные показатели качества и безопасности молока питьевого и сливок, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза кисломолочных, сквашенных продуктов

Пищевая ценность. Классификация, ассортимент кисломолочных, сквашенных продуктов. Перспективные направления производства.

Требования к сырью, используемому при производстве кисломолочных и сквашенных продуктов. Особенности производства различных видов кисломолочных продуктов. Влияние заквасочных культур на свойства кисломолочных продуктов. Особенности производства сквашенных продуктов.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, кислотность, условная вязкость, СОМО, температура при выпуске с предприятия. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 5 . Товароведная характеристика и экспертиза творога, зерненого творога и творожных продуктов

Пищевая ценность. Классификация, ассортимент.

Требования к сырью, используемому при производстве творога, зерненого творога и творожных продуктов. Особенности производства творога, зерненого творога и творожных продуктов.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении. Влияние видов упаковочных материалов на качество и потери при хранении.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля влаги, СОМО, кислотность, температура при выпуске с предприятия. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза молочных консервов

Химический состав и пищевая ценность молочных консервов. Классификация и ассортимент.

Сухие молочные консервы. Требования к сырью. Особенности производства сухих молочных консервов.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля влаги, индекс растворимости, массовая доля лактозы, группа чистоты, кислотность, массовая доля молочной кислоты, массовая доля свободного жира, класс термообработки. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Концентрированные (сгущенные) молочные консервы. Требования к сырью. Особенности производства концентрированных (сгущенных) молочных консервов.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля сахарозы СОМО, кислотность, вязкость продукта, размеры кристаллов молочного сахара. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза масла из коровьего молока

Пищевая ценность масла из коровьего молока. Классификация. Ассортимент. Понятие о сливочно-растительных спредах, сливочно-растительных топленых смесях, масляных пастах.

Факторы, формирующие качество различных видов масла (сырье, способы производства масла). Особенности производства разных видов масла.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет. Балльная оценка. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля соли, титруемая кислотность молочной плазмы. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 8. Товароведная характеристика и экспертиза сыров, сырных продуктов

Пищевая ценность сырых и сырных продуктов.

Классификация сыров в зависимости от вида используемых заквасочных культур, способа коагуляции, массовой доли влаги в обезжиренном веществе, массовой доли жира, способа формирования, условий созревания.

Ассортимент сыров, понятие о сырных продуктах.

Требования к сырью, используемому при производстве сыров. Сыропригодность молока. Факторы, формирующие видовые особенности и качество сыров. Общая технология производства сыров. Биохимические процессы, происходящие в сырах при созревании. Особенности технологий производства различных видов сыров (мягких, полутвердых, твердых, сверхтвердых; рассольных; с плесенью; слизневых).

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении. Влияние видов упаковочных материалов на качество и усушку сыров при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, рисунок, консистенция, вкус, запах, цвет теста. Балльная оценка. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля соли. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Плавленные сыры, классификация, ассортимент, понятие о плавленых сырных продуктах.

Факторы, формирующие качество сыров (требования к сырью, технология производства).

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении. Влияние видов упаковочных материалов на качество и усушку сыров при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: вкус, запах, консистенция и вид на разрезе, цвет. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля соли, массовая доля сахарозы. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза мороженого

Пищевая ценность и потребительские свойства мороженого. Классификация и ассортимент.

Характеристика сырья и особенности технологий изготовления разных видов мороженого.

Требования к упаковке и маркировке. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, структура. Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля сахарозы, СОМО, массовая доля сухих веществ, кислотность, взбитость. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 10. Товароведная характеристика и экспертиза продуктов на молочной основе для детей

Пищевая ценность, классификация и ассортимент продуктов на молочной основе для детей. Особенности химического состава женского молока.

Требования к сырью для производства продуктов на молочной основе для детей. Пищевые добавки и ароматизаторы, разрешенные при производстве продуктов на молочной основе для детей.

Особенности упаковки и маркировки. Условия транспортирования и хранения. Процессы, происходящие при хранении.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Органолептические показатели: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция. Физико-химические показатели идентификации продукции на молочной основе для детей: раннего возраста (от 0 до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше), адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для питания детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста, продукты на основе частичных гидролизатов белка.

Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Потенциально опасные вещества и показатели окислительной порчи. Понятие о допустимых уровнях содержания микронутриентов в жидких молочных смесях, сухих молочных смесях для питания детей раннего возраста. Пороки. Идентификация. Фальсификация.

Тема 11. Пищевые яйца птицы и продукты их переработки

Строение, химический состав куриных яиц пищевых, значение в питании. Классификация. Физиологическая норма потребления. Влияние прижизненных факторов на формирование качества яиц у кур-несушек.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Требования к качеству: масса яиц, внешний вид, запах, состояние воздушной камеры, состояние и положение желтка, плотность и цвет белка. Балльная оценка. Основные показатели качества и безопасности, их значение при оценке сроков годности. Дефекты. Идентификация. Фальсификация.

Яйца индюшковые, цесариные, перепелиные пищевые. Краткая характеристика. Ассортимент. Отличительные особенности химического состава. Использование, сроки годности и условия хранения.

Продукты переработки яиц. Классификация, ассортимент. Технология производства продуктов переработки пищевых яиц.

Общий порядок идентификации и экспертизы. Правила приемки и отбора проб. Методы анализа.

Дефекты, упаковка, маркировка, сроки годности и условия хранения. Процессы, происходящие при хранении.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Товароведение и экспертиза молочных товаров» для специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров
(дневная форма получения высшего образования первой ступени)**

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Литература	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСРС			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Значение молока и молочных продуктов в питании	2						[1,2,4], ЭУМК	Рефераты, презентации
2.	Химический состав и пищевая ценность молока	4						[1, 2, 4], ЭУМК	Рефераты, презентации
3.	Товароведная характеристика и экспертиза питьевого молока и сливок	4			4			[1-5], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
4.	Товароведная характеристика и экспертиза кисломолочных, сквашенных продуктов	4			8	2		[1-5], ЭУМК	Контрольная работа №1
5.	Товароведная характеристика и экспертиза творога, зерненого творога и творожных продуктов	2			4	2		[1-5], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
6.	Товароведная характеристика и экспертиза молочных консервов	2			4	2		[1,2,4-7], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
7.	Товароведная характеристика и экспертиза масла из коровьего молока	4			4			[1-6], ЭУМК	Контрольная работа №2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Товароведная характеристика и экспертиза сыров, сырных продуктов	4			8	2		[1-6], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
9.	Товароведная характеристика и экспертиза мороженого	2			4			[1-5, 7], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
10.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов на молочной основе для детей	2			4			[1-7], ЭУМК	Контрольная работа №3
11.	Пищевые яйца птицы и продукты их переработки	2			4			[1,2,6], ЭУМК	Защита лабораторной работы
	Итого	32			44	8			Экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза пищевых жиров»

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 17 июля 2018 г. // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2018. – № 133. – С. 17.

2. О безопасности пищевой продукции. Технический регламент Таможенного союза: ТР ТС 021/2011/ Евразийская экономическая комиссия. — Минск : БелГИСС, 2021. 143 с.

3. Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов: Гигиенический норматив, утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 21.06.13 № 52: с доп. и изм., утв. пост. М-ва здравоохр. РБ от 22.04.2014 № 29, от 22.11.2016 № 120, от 27.11.2017 № 104 // Сборник нормативных документов по продовольственному сырью и пищевым продуктам. — Минск, 2014. — С. 46-251.

4. Пищевая продукция в части ее маркировки. Технический регламент Таможенного союза: ТР ТС 022/2011. – Введ. 01.07.2013. – Комиссия Таможенного союза, 2011 г. – 29 с.

5. О безопасности молока и молочной продукции. Технический регламент Таможенного союза: ТР ТС 033/2013. – Утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67. – 190 с.

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

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Лилишенцева, А. Н. Товароведение и экспертиза пищевых жиров и молочных товаров: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования, обучающихся по специальности 1-25 01 09 "Товароведение и экспертиза товаров", 1-25 01 14 "Товароведение и торговое предпринимательство" / А. Н. Лилишенцева ; М-во образования Респ. Беларусь, УО БГЭУ. – Минск : БГЭУ, 2022. – 363 с.

2. 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 с.

3. 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.

Дополнительная:

4. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290> (дата обращения: 10.05.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02988-2. – Текст : электронный.

5. 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. – М.: КНОРУС, 2020. – 264 с.

6. Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум для студентов специальностей 1-25 01 09 "Товароведение и экспертиза товаров", 1-25 01 14 "Товароведение и торговое предпринимательство" / Т. А. Заболоцкая, А. Н. Лилишенцева ; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. - Минск : БГЭУ, 2018. – 98 с.

7. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова - М.: Инфра-М, 2020. – 304 с.

Интернет-источники:

8. president.gov.by – официальный сайт Президента Республики Беларусь.
9. government.gov.by – Совет министров Республики Беларусь.
10. belarus.by – официальный сайт Республики Беларусь.

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

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол- ко ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
3.	Товароведная характеристика и экспертиза питьевого молока и сливо	4	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Опрос, защита лабораторной работы
4.	Товароведная характеристика и экспертиза кисломолочных, сквашенных продуктов	8	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Контрольная работа №1
5.	Товароведная характеристика и экспертиза творога, зерненого творога и творожных продуктов	4	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Опрос, защита лабораторной работы
6.	Товароведная характеристика и экспертиза молочных консервов	4	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Опрос, защита лабораторной работы
7.	Товароведная характеристика и экспертиза масла из коровьего молока	4	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Контрольная работа №2
8.	Товароведная характеристика и экспертиза сыров, сырных продуктов	8	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Опрос, защита лабораторной работы
9.	Товароведная характеристика и экспертиза мороженого	4	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Опрос, защита лабораторной работы
10.	Товароведная характеристика и экспертиза продуктов на молочной основе для детей	4	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Контрольная работа №3
11.	Пищевые яйца птицы и продукты их переработки	4	Заболоцкая, Т.А. Товароведение и экспертиза молочных товаров: лабораторный практикум / Т.А. Заболоцкая, А.Н. Лилишенцева - Минск: БГЭУ, 2018. – 98 с.	Опрос, защита лабораторной работы
	Итого	44		

**Протокол согласования учебной программы УВО
«Товароведение и экспертиза молочных товаров»**

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)
Методы и средства исследования продовольственных товаров	Кафедра физикохимии материалов и производственных технологий	нет <i>Проф. А. И. Прохорова</i> <i>д.т.н. профессор</i> <i>Ф.И.М.И.</i>	Учебную программу по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза молочных товаров» рекомендовать к утверждению (протокол № 11 от 11.05.2023 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