

Учреждение образования  
«Белорусский государственный экономический университет»

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по научно-методической  
работе учреждения образования  
«Белорусский государственный  
экономический университет»

 Т.В.Садовская

« 21 » 06 2023 г.

Регистрационный № УД 5572-23 /уч.

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Учебная программа учреждения высшего образования  
по учебной дисциплине для специальностей  
1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров  
1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство

Учебная программа составлена на основе примерного учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров, специализации 1-25 01 09 02 Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров утвержденного от 06.07.2021 регистрационный номер 21ДГТ-077 и на основе учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство, специализации 1-25 01 14 01 Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров утвержденного от 06.07.2021 регистрационный номер 21РГТ-096 от 06.07.2021 г.

#### **СОСТАВИТЕЛИ:**

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

Сорока А.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;

Акулич Н.В., заведующий лабораторией биохимии Государственного учреждения Республиканский научно-практический центр спорта, кандидат биологических 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 № 4 от 21.06. 2023 г.)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана для обучающихся по специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров специализация» 1-25 01 09 02 «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» и относится к циклу учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования (модуль «Товароведение 2»), а также для обучающихся по специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство», специализации 1-25 01 14 01 «Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров» и относится к циклу учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования (модуль «Товароведение продовольственных товаров»).

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» 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-12. Обладать научно обоснованным представлением об истоках формирования, развитии и современном статусе городского пространства, выявлять особенности воздействия исторически обусловленной городской среды на социально-экономические, административные, правовые, ментальные, культурные и иные аспекты жизнедеятельности

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.

Форма получения высшего образования: очная (дневная), заочная.

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 09 «Товароведение и экспертиза товаров специализация» рассчитана на 260 часов, из них аудиторных занятий – 122 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 62 часов; лабораторных занятий – 60 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет на третьем курсе в 5 семестре, экзамен на третьем курсе в 6 семестре.

# 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.

## ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Учебным планом по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», для студентов специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство, специализации 1-25 01 14 01 Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров , предусмотрена курсовая работа.

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в срок, установленный учебным графиком. На выполнение курсовой работы отводится 40 час. Курсовая работа, как форма текущей аттестации обучающихся при освоении содержания образовательных программ высшего образования первой ступени, является видом самостоятельной работы обучающихся. Выбор темы курсовой работы, предоставляется самому студенту, она согласовывается с руководителем и утверждается на заседании кафедры.

Курсовые работы предполагают формирование у студентов навыков теоретических и экспериментальных исследований, в том числе умения самостоятельной критической обработки научных материалов и источников и их практической реализации; умения анализировать современный опыт; способностей формулировать выводы, предложения, рекомендации, делать оценки результатов исследования, проводить инженерные расчеты и др. Они ацелены на углубление знаний студентов по актуальным проблемам; стимулирование их к самостоятельному научному поиску.

Курсовая работа включает: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованной литературы, приложения. Основная часть курсовой работы должна включать раздел, содержащий теоретические основы разрабатываемой темы, где даны общие характеристики вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, самостоятельный анализ проблемы, излагаемой в курсовой работе; экспериментальный раздел должен содержать результаты экспериментальных исследований по исследуемой группе товаров, характеристику методов экспериментальной работы, обоснование выбранного метода, основные этапы исследования, обработка и анализ результатов работы.

Темы курсовых работ разрабатываются на кафедре и утверждается заведующей кафедрой до начала семестра, в котором предусмотрено их выполнение в соответствии с учебными планами по специализации. Утвержденная тематика курсовых работ хранится на кафедре. Количество утвержденных тем курсовых работ должно быть достаточным для выдачи в учебной группе каждому обучающемуся индивидуального задания. Обучающийся вправе выбрать тему курсовой работы из числа утвержденных на кафедре или самостоятельно предложить тему курсовой работы с обоснованием ее целесообразности.

Задание по курсовой работе должно быть выдано обучающемуся, осваивающему содержание образовательной программы высшего

образования первой ступени во время установочной сессии, предшествующей семестру, в котором учебными планами они предусмотрены.

Задание по курсовой работе выдается индивидуально и должно содержать конкретное название темы, необходимые исходные данные, перечень основных литературных источников, перечень разделов (глав) текстовой части работы. В задании указывается дата выдачи задания и представления работы (проекта) к защите, задание подписывается студентом и руководителем работы.

Обучающийся обязан представить руководителю курсовую работу, в срок, установленный заданием на курсовую работу, для проведения первичного анализа и принятия решения о допуске к защите. В случае признания работы неудовлетворительной (например, ввиду отсутствия практического материала, либо не соответствия объекта анализа курсу дисциплины) студент обязан переработать работу и затем предоставить ее на повторное рецензирование руководителю с обязательным предъявлением предыдущего варианта работы.

Курсовая работа студента должна быть зарегистрирована на кафедре. Требования к оформлению курсовой работы приведены в СТП 20-04-2010, СТП 20-05-2010.

Защита курсовой работы проводится в сроки, указанные в рабочем учебном плане на текущий учебный год. Защита курсовых работ производится перед комиссией, которая формируется заведующим кафедрой в составе не менее двух человек с участием руководителя курсовой работы. Председатель комиссии назначается (определяется) заведующим кафедрой. Комиссия принимает решение большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя комиссии. Результаты защиты курсовых работ оформляются руководителем работы в экзаменационной ведомости и зачетной книжке обучающегося.

Пересдача неудовлетворительной отметки, полученной при защите курсовой работы, допускается один раз. Для повторной защиты курсовых работ деканом факультета назначается комиссия в составе не менее трех человек и устанавливается срок ее работы, с которым должен быть ознакомлен обучающийся. В случае получения неудовлетворительной отметки или неявки обучающегося при повторной защите курсовых работ он считается не ликвидировавшим академическую задолженность в установленные сроки и подлежит отчислению.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-25 01 09 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ  
(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов					Иное	Форма контроля знаний	
		Лекции	Практические	Семинарские занятия	Лабораторные	Количество часов УСР			
						Лекции			ЛЗ
<b>Семестр 6</b>									
1.	Теоретические основы товароведения	4			4			[1-4, 8, 9], ЭУМК	Опрос
2.	Зерномучные товары	6			8			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Защита лаб. работы Контрольная работа № 1
3.	Флодоовощные товары	6			4			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос, защита лаб. работы
4.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	4			4			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос, защита лаб. работы Контрольная работа № 2
5.	Вкусовые товары	6			6			[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос, защита лаб. работы Контрольная работа № 3
	<b>Всего за 6 семестр</b>	<b>26</b>			<b>26</b>				<b>Зачет</b>
<b>7 семестр</b>									
6.	Пищевые жиры	6			8			[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, защита лаб. работы
7.	Молочные товары	8			8			[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, защита лаб. работы Контрольная работа № 4
8.	Мясные товары	10			8			[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, защита лаб. работы Контрольная работа № 5
9.	Яичные товары	2			4			[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, защита лаб. работы
10.	Рыбные товары	10			6			[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, защита лаб. работы Контрольная работа № 5
	<b>Всего за 7 семестр</b>	<b>36</b>			<b>34</b>				<b>Экзамен</b>
	<b>Итого</b>	<b>62</b>			<b>60</b>				

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

**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-25 01 14 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ТОРГОВОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО»  
(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
<b>5 сессия</b>									
1.	Теоретические основы товароведения	2			-		[1-4], ЭУМК	Опрос	
2.	Зерномучные товары	-			4		[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос, защита лаб.работы	
3.	Флодоовощные товары	2			-		[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос	
4.	Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары	-			-		[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос	
5.	Вкусовые товары	-			4		[1, 2, 4, 6, 7], ЭУМК	Опрос, защита лаб.работы	
	<b>Всего за 5 сессию</b>	<b>4</b>			<b>8</b>				
<b>6 сессия</b>									
6.	Пищевые жиры	2			-		[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос	
7.	Молочные товары	0			4		[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, защита лаб.работы	
8.	Мясные товары	2			-		[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос	
9.	Яичные товары	2			-		[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос	
10.	Рыбные товары	2			4		[1, 2, 4], ЭУМК	Опрос, защита лаб.работы	
	<b>Всего за 6 сессию</b>	<b>8</b>			<b>8</b>				
	<b>Итого</b>	<b>12</b>			<b>16</b>			<b>Экзамен, тест</b>	

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

2. О безопасности пищевой продукции : технический регламент Таможенного союза : принят 09.12.11 : вступает в силу 01.07.13 / Евразийская экономическая комиссия. — Переизд. август 2021 с учетом Решения Совета ЕЭК от 08.08.19 № 115, с учетом Решения Совета ЕЭК от 14.07.21 № 61, с Попр. (ИУ ТНПА № 10-2015). — Минск : БелГИСС, 2021. — IV, 143, [1] 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. Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания: санитарные нормы и правила: утв. М-вом



здравоохранения Респ. Беларусь 10.02.2017 № 12. – Введ. 25.02.2017. – Минск, 2017. – 20 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. – с изм. от 14.12.2021 № 175. – 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 20.11.12 № 180 : введ. 01.07.13 (с отменой СанПин "Требования к потреблению пищевых веществ и энергии для различных групп населения Республики Беларусь" от 14.03.11 № 16) // Гигиена питания. Вып. 3. — Минск, 2015. — С. 47-63.

7. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам : санитарные нормы и правила : 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. 3-45.

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.

### *Дополнительная:*

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. – М. : КНОРУС, 2020. – 264 с.
4. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - М. : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832336> (дата обращения: 05.09.2023). – Режим доступа: по подписке.
5. Анатомия пищевого сырья [Электронный ресурс]: краткий курс лекций для студентов / В. В. Салаутин, И. В. Зирук ; ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2017. – 76 с. – Режим доступа [https://www.vavilovsar.ru/kisuuz/uploads/img/78bc30698791acaa9b6ba3bc3340936c/1538500324/%D0%9A%D0%9B\\_%D0%BE%D0%BE\\_38.03.07\\_%D0%911.%D0%9201\\_2015%20.pdf](https://www.vavilovsar.ru/kisuuz/uploads/img/78bc30698791acaa9b6ba3bc3340936c/1538500324/%D0%9A%D0%9B_%D0%BE%D0%BE_38.03.07_%D0%911.%D0%9201_2015%20.pdf) (дата доступа: 05.09.2023).
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. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600164> (дата обращения: 05.09.2023). – Библиогр.: с. 255 - 258. – ISBN 978-5-8353-2544-3. – Текст : электронный.
7. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум : для студентов специальности 1-25 01 10 "Коммерческая деятельность" / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда ; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. - Минск : БГЭУ, 2023. - 117, [2] с.

### *Интернет-источники:*

8. [president.gov.by](http://president.gov.by) – официальный сайт Президента Республики Беларусь.
9. [government.gov.by](http://government.gov.by) – Совет министров Республики Беларусь.
10. [belarus.by](http://belarus.by) – официальный сайт Республики Беларусь.

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

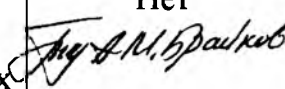
Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
1.	Теоретические основы товароведения	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос
2.	Зерно, крупа, мука и макаронные изделия	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Защита лаб. работы
2.	Хлебобулочные изделия	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Защита лаб. работы, Контрольная работа № 1
3.	Флодоовощные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы
4.	Крахмал, сахар, сахарные кондитерские товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы Контрольная работа № 2
5.	Вкусовые товары	6	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы, Контрольная работа № 3
	Всего за 6 семестр	26		

1	2	3	4	5
6.	Пищевые жиры	8	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы
7.	Молоко, сливки, кисломолочные продукты	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы, Контрольная работа № 4
7.	Масло из коровьего молока, сыры	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы
8.	Мясные товары	8	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы, Контрольная работа № 5
9.	Яичные товары	4	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы
10.	Рыбные товары	6	Петухов, М. М. Товароведение продовольственных товаров : лабораторный практикум / М. М. Петухов, А. О. Смольская, Е. В. Коляда. – Минск : БГЭУ, 2023.	Опрос, защита лаб. работы Контрольная работа № 6
	Всего за 7 семестр	34		
	<b>Итого</b>	<b>60</b>		

## **ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ**

1. Ассортимент и товароведная характеристика кефира.
2. Классификация и изучение потребительских свойств яичных товаров.
3. Товароведная характеристика и оценка качества масла из коровьего молока.
4. Анализ ассортимента и экспертиза качества вареных колбасных изделий.
5. Характеристика потребительских свойств майонеза.
6. Ассортимент и товароведная характеристика рыбных консервов.
7. Исследование рынка кисломолочных товаров, реализуемых в розничной торговой сети.
8. Оценка качества молочных консервов.
9. Изучение потребительских свойств и исследование качества сметаны.
10. Экспертиза качества рыбных пресервов.
11. Товароведная оценка качества творога.
12. Изучение ассортимента и оценка качества молочных консервов.
13. Морфологическая характеристика мяса различных видов животных.
14. Товароведная характеристика и оценка качества икры.
15. Анализ ассортимента и экспертиза качества мясных консервов.

## 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)
Методы и средства исследования непродовольственных товаров	Физикохимии материалов и производственных технологий	Нет  Зав.кафедрой ФХМиПТ А.М. Брайкова	Учебную программу по учебной дисциплине «Товароведение продовольственных 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