

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 В.Ю. Шутилин

« 15 » 05 2020 г.

Регистрационный № УД 128/10 /уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ТОВАРНЫХ ГРУПП (В ОТРАСЛИ).

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине для специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство

Учебная программа составлена на основе типовой учебной программы дисциплины «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли)», утвержденной 29.07.2016 г., регистрационный № ТД-Е-719 /тип., учебного плана учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» по специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство специализации 1-25 01 14 02 Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, утвержденного 28.11.2013 г., регистрационный № 04Р-13.

СОСТАВИТЕЛИ:

Лилишенцева А.Н., доцент кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», канд. техн. наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Рябова К.С., ведущий научный сотрудник Республиканского контрольно-испытательного комплекса РНПЦ НАН Беларуси по продовольствию, канд. техн. наук;

Перминов Е.В., доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет, канд. техн. наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 8 от 19.03.2020 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № от 2020г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа по учебной дисциплине «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза пищевых жиров» является дисциплиной государственного компонента типового учебного плана образовательного стандарта, регламентирующего основные требования к подготовке товароведа-экономиста по специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство.

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

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.

Подготовка специалистов в рамках изучения дисциплины «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза пищевых жиров» должна обеспечить формирование следующих групп компетенций:

академических, включающих:

- АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач;
- АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом;
- АК-3. Владеть исследовательскими навыками;
- АК-4. Уметь работать самостоятельно;
- АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью);
- АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем;
- АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером;

социально-личностных, включающих:

- СЛК-4. Владеть навыками здоровьесбережения;

профессиональных, включающих:

- ПК-1. Оценивать потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- ПК-2. Анализировать перспективы развития технологий производства товаров;
- ПК-3. Управлять ассортиментом и качеством товаров, диагностировать дефекты;
- ПК-4. Проводить приёмку товаров по количеству, качеству и комплектности;
- ПК-5. Руководствоваться законодательными, нормативными и техническими нормативными правовыми актами в профессиональной деятельности;
- ПК-6. Анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

- ПК-7. Владеть методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для выявления дефектов, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

- ПК-8. Оценивать соответствие товарной информации требованиям технических нормативных правовых актов;

- ПК-9. Организовывать и проводить отбор проб и испытания образцов товаров;

- ПК-10. Владеть методами органолептического и инструментального анализа товаров.

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.

Для контроля качества образования рекомендуется использовать следующие формы: устные доклады, доклады на конференциях, деловые игры, тесты, контрольные опросы, контрольные работы, письменные отчеты по лабораторным работам, рефераты, публикации докладов, тесты и другие.

В соответствии с учебным планом **дневной формы получения высшего образования** первой ступени по дисциплине «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза пищевых жиров» для специализации 1-25 01 14 02 Товароведение и организация торговли продовольственными товарами рассчитана на 198 часов, из них аудиторных - 108 часа, по видам занятий: лекций – 52 часов, лабораторных занятий - 56 часов. Форма текущей аттестации – экзамен. Учебным планом предусмотрена курсовая работа в объеме 40 часов.

В соответствии с учебным планом **заочной формы получения высшего образования** первой ступени учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза пищевых жиров» для специализации 1-25 01 14 02 Товароведение и организация торговли продовольственными товарами

рассчитана на 198 часов, из них аудиторных - 22 часа, по видам занятий: лекций – 10 часов, лабораторных занятий - 12 часов. Форма текущей аттестации – экзамен. Учебным планом предусмотрена курсовая работа в объеме 40 часов.

ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в срок, установленный учебным графиком. На выполнение курсовой работы отводится 40 час.

Выбор темы курсовой работы, предоставляется самому студенту, она согласовывается с руководителем и утверждается на заседании кафедры.

Курсовая работа, как форма текущей аттестации обучающихся при освоении содержания образовательных программ высшего образования I степени, является видом самостоятельной работы обучающихся.

Курсовая работа включает: титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список использованной литературы; приложения.

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 нацелены на углубление знаний студентов по актуальным проблемам; стимулирование их к самостоятельному научному поиску.

Основная часть курсовой работы должна включать раздел, содержащий теоретические основы разрабатываемой темы, где даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практик, самостоятельный анализ проблемы, излагаемой в курсовой работе; содержать результаты экспериментальных исследований по группе учебных дисциплин, характеристику методов экспериментальной работы, обоснование выбранного метода, основные этапы эксперимента, обработка и анализ результатов опытно-экспериментальной работы.

Темы курсовых работ разрабатываются на кафедрах и утверждаются заведующими кафедрами до начала семестра, в котором предусмотрено их выполнение в соответствии с учебными планами по специализациям

Утвержденная тематика курсовых работ хранится на кафедре и размещается на сайте факультета.

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 I степени: в очной форме получения высшего образования в первые две недели после начала семестра, в котором учебными планами они предусмотрены; в заочной форме получения высшего образования 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, либо по каким-то другим объективным причинам) 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.

Передача 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.

Итоги выполнения студентами курсовых работ регулярно обсуждаются на заседаниях кафедры.

Студенты имеют право воспользоваться содержанием своих курсовых работ при написании дипломных работ.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза пищевых жиров»
для специальности 1-25 01 14 Товароведение и торговое предпринимательство
(заочная форма получения высшего образования первой ступени)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСПС			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Классификация и свойства пищевых жиров	2						Мультимедийное сопровождение лекций Литература [1-3, 11-14], ЭУМК	Рефераты, доклады, презентации
2.	Химический состав и пищевая ценность жиров	2						Мультимедийное сопровождение Литература [11-17], ЭУМК	Рефераты, доклады, презентации
3.	Масличное сырье							Мультимедийное сопровождение лекций Литература [11,16], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
4.	Товароведная характеристика и экспертиза растительных масел	2			4			Презентация Нормативные акты Литература [1-3, 6,7,11-18], ЭУМК	Контрольная работа №1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Товароведная характеристика и экспертиза пищевых животных жиров				4			Презентация Литература [1-3, 9,10,11-18] ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
6.	Методы модификации жиров							Презентация Литература [1-3,11-14], ЭУМК	Рефераты, доклады
7.	Товароведная характеристика и экспертиза маргарина	2			4			Презентация Нормативные акты Литература [1-7,11-18], ЭУМК	Контрольная работа №2
8.	Товароведная характеристика и экспертиза жиров специального назначения							Презентация Литература [1-3, 9,11-15], ЭУМК	Презентации, рефераты, тезисы
9.	Товароведная характеристика и экспертиза майонезов и майонезных соусов	2			4			Презентация Нормативные акты Литература [1-3, 6,7, 11-13], ЭУМК	Опрос, защита лабораторной работы
10.	Товароведная характеристика и экспертиза спредов и смесей топленых	2						Презентация Литература [1-4,11-15], ЭУМК	Контрольная работа №3
11.	Масложировая продукция специализированного назначения							Презентация Литература [1-3, 6,7,11-18], ЭУМК	Защита лабораторной работы
	ИТОГО	10			12				ЭКЗАМЕН

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза пищевых жиров»**

№ раздела темы	Название темы лабораторного занятия	Количество аудиторных часов	Методическое обеспечение занятия и испытательное оборудование	Форма контроля знаний
4.	<i>Лабораторное занятие 1</i> Изучение показателей качества и ассортимента растительного масла	4	ТНПА, лабораторный практикум Оборудование: рН-метр HANNA, иономер И-160МП, Рефрактометр ИРФ-454Б2М, АТАГО, сушильный шкаф SNOL 58/350, весы	Контрольная работа №1
7.	<i>Лабораторное занятие 2.</i> Изучение показателей качества и ассортимента маргарина	4	ТНПА, лабораторный практикум Оборудование: рН-метр HANNA, центрифуга лабораторная, рефрактометр ИРФ-454Б2М, АТАГО, фотоэлектроколориметр КФК, весы	Контрольная работа №2
9.	<i>Лабораторное занятие 3.</i> Товароведная характеристика и экспертиза майонезов и майонезных соусов	4	ТНПА, лабораторный практикум Оборудование: рН-метр HANNA, центрифуга лабораторная, рефрактометр ИРФ-454Б2М, АТАГО, фотоэлектроколориметр КФК, весы	Контрольная работа №3 Тесты, ситуации, опрос
	ИТОГО:	12		

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). 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 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 по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (контрольные работы и т.п.);
- работа над выполнением курсовой работы;
- подготовка к экзамену.

Работа студентов состоит в проработке обзорного лекционного материала, в изучении по учебникам программного материала и рекомендованных преподавателем литературных источников, в подготовке к лабораторным работам. Самостоятельная работа студентов протекает в форме делового взаимодействия: студент получает непосредственные указания, рекомендации преподавателя об организации и содержании самостоятельной деятельности, а преподаватель выполняет функцию управления через учет, контроль и коррекцию ошибочных действий.

Для текущего контроля учебных достижений студентов используются тесты, устный и письменный опрос во время занятий, разноуровневые контрольные задания по отдельным темам, защита выполненных на лабораторных занятиях индивидуальных заданий, собеседование при проведении индивидуальных и групповых консультаций и другие средства диагностики. Итоговая оценка учебных достижений студентов проводится на экзамене по десятибалльной шкале.

Нормативные и законодательные акты:

1. Технический регламент Республики Беларусь. Масложировая продукция. ТР ТС 024/2011 : постановление Совета Министров Респ. Беларусь, 9 декабря 2011 г., № 883 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2011. № 44. — 5/33659.

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

3. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»: постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. — Минск: МЗ РБ, 2013. — № 52. — 374 с.

4. Продукты масложировые пищевые. Маргарины и спреды. Общие технические условия. СТБ 2016-2009. — Введ. 01.07.2010. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2010. — 22 с.

5. Майонезы и майонезные соусы. Общие технические условия: СТБ 2286-2012. — Введ. 01.07.2012. — Минск: Издательство стандартов, 2012. – 23 с.

6. Масла растительные. Правила приёмки и методы отбора проб: СТБ 1939-2009. – Введ. 01.08.2009. – Минск: Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь, 2009. – 24 с.

7. Масло рапсовое. Технические условия: СТБ 1486-2004. – Введ. 23.05.2004. - Минск: Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь, 2009. – 27 с.

8. Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия: СТБ 2285-2012. - Минск: БелГИСС, 2013. – 13 с.

9. Жиры специального назначения. Общие технические условия: СТБ 2342-2013. - Введ. 27.11.2013. - Минск: БелГИСС, 2015. – 15 с.

10 Жиры животные топленые. Технические условия: ГОСТ 25292-82. - Введ. 01.01.83. - Минск: БелГИСС, 2009. –5 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

11. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров/ А.Н. Лилишенцева и др. – Минск: БГЭУ, 2020. – 479 с.

12. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. – М. Дашков и К, 2018. – 530 с.

12. Елисеева, Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. – М. Дашков и К, 2016. – 868 с.

13. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. – М. Дашков и К, 2017. – 508 с.

14. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / В.И. Криштафович, Красильникова Е.В., Криштафович Д.В. - М. Дашков и К, 2020. – 266 с.

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

Дополнительная:

16. Михайлова, Л.В. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова, Л.Н. Зонова. – М. Дашков и К, 2015. – 192 с.

17. Мардар, М.Р. Экспертиза товаров. Лабораторный практикум/ М.Р. Мардар, Н.Р. Корздая. – Одесса: Optimum, 2015. – 248 с.

18. Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья. Учебник / Щербаков В.Г. – М. Лань, 2016. – 392 с.

Рекомендуемые средства диагностики

Для текущего контроля учебных достижений студентов используются тесты и письменный опрос во время практических занятий, разно уровневые контрольные задания по отдельным темам, собеседование при проведении индивидуальных и групповых консультаций и другие средства диагностики. Итоговая оценка учебных достижений студентов проводится на экзамене по десятибалльной шкале.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Ассортимент и товароведная характеристика отдельных видов растительных масел
2. Масличное сырье: классификация, технология, требования к качеству
3. Идентификация и установление фальсификации растительных масел.
4. Топленые животные жиры: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству.
5. Состояние масложировой отрасли, мировые тенденции, производство и потребление
6. Новые виды масложировой продукции: экспертиза качества и перспективы.
7. Перспективы производства эмульсионных масложировых продуктов: преимущества, направления, экспертиза качества.
8. Сырье в маргаринном производстве: принцип составления рецептур, пищевые добавки.
9. Экспертиза качества и идентификации оливкового масла.
10. Характеристика сырья для производства маргаринов
11. Современные тенденции в производстве заменителей жира
12. Жировые продукты специального назначения
13. Спреды: товароведная характеристика, технологии и перспективные направления
14. Новые направления в создании функциональных жировых продуктов
15. Идентификация и установление фальсификации масложировых продуктов.
16. Ассортимент и товароведная характеристика майонезов и майонезных соусов
17. Ассортимент и товароведная характеристика соусов на основе растительных масел
18. Требования Технических регламентов Таможенного союза к маркировке, качеству и безопасности масложировой продукции
19. Исследование ассортимента и качества определенной группы жиров (растительного масла, животного топленого, кулинарного жира, маргарина, майонеза).
20. Совершенствование ассортимента и повышение качества данной группы жиров.
21. Исследование рынка конкретной группы жиров, реализуемых в розничной торговой сети.
22. Использование пищевых добавок (антиокислителей, антиоксидантов) для увеличения сроков хранения масложировой продукции.
23. Жирнокислотный состав масложировых продуктов. Полиненасыщенные жирные кислоты семейства омега-3 и омега-6, физиологическая роль. Содержание в пищевых продуктах

**Протокол согласования учебной программы УВО
«Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение
и экспертиза пищевых жиров»**

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	Кафедра физикохимии материалов и производственных технологий	нет	Учебную программу по учебной дисциплине «Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза пищевых жиров» рекомендовать к утверждению (протокол № 8 от 19.03.2020г.)

**Дополнения и изменения к учебной программе УВО
«Товароведение однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение
и экспертиза пищевых жиров»
на 2020/2021 учебный год**

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
	нет	

Учебная программа рекомендована к утверждению на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров (протокол № 8 от 19.03.2020 г.)

Заведующий кафедрой _____

М.Л. Зенькова

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета _____

А.И. Ерчак