

КАФЕДРА АГРОБИЗНЕСА

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ МОДУЛЬ ПО ВЫБОРУ СТУДЕНТА

«ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

№1	Название специализированного модуля по выбору студента	Товароведение
2	Специальность	1- 26 02 03 – «Маркетинг»
3	Курс обучения	2
4	Семестр обучения	4
5	Трудоемкость в зачетных единицах	2,5
6	Ф.И.О. лектора	Краснова Лариса Ивановна, старший преподаватель кафедры агробизнеса
7	Цели специализированного модуля по выбору студента	Формирование у студентов знаний умений и практических навыков по применению подходов классификации, идентификации и кодирования продовольственных товаров, определения их химического состава и потребительских свойств, а также основных параметров качества, выбору режимов транспортирования и хранения продовольственных товаров.
8	Содержание специализированного модуля по выбору студента	<p>Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>Тема 1.1 Товароведение как наука о потребительских свойствах товаров. Понятие товара и его потребительской стоимости. Понятие о потребительских свойствах товаров, классификация потребительских свойств. Химический состав продовольственных товаров.</p> <p>Тема 1.2 Качество продовольственных товаров и методы его оценки Понятие о качестве товаров. Методы оценки качества товаров. Порядок отбора проб. Дефекты продукции, причины возникновения и меры предупреждения. Организация контроля качества товаров в Республике Беларусь</p> <p>Тема 1.3 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Фальсификация и контрафакция товарных знаков, меры борьбы с фальсифицированной и контрафактной продукцией</p> <p>Тема 1.4 Стандартизация и сертификация продовольственных товаров Понятие о стандартах и стандартизации продукции и услуг. Понятие о сертификации продукции и услуг. Качество продукции и услуг и сертификация. Основные цели и задачи стандартизации и сертификации продукции. Национальная система стандартизации Республики Беларусь, цели, задачи, особенности Национальной системы стандартизации Республики Беларусь. Порядок подготовки к разработке, утверждение и регистрация стандарта, порядок издания стандартов.</p> <p>Тема 1.5 Основы хранения продовольственных товаров, процессы, проходящие в пищевых продуктах при хранении Понятие об условиях и режимах хранения. Оптимальные условия хранения продовольственных товаров. Процессы, происходящие в продовольственных товарах во время хранения (физические, химические, биологические, микробиологические). Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при хранении (температура, влажность, состав воздуха, тара и упаковка). Современные виды тары и упаковочных материалов, их влияние на сохранность товаров.</p> <p>Тема 1.6 Способы консервирования пищевых продуктов Значение консервирования для сохранения качества продовольственных товаров. Методы консервирования: физические, физико-химические, химические, биохимические и комбинированные методы консервирования.</p>

2. Товароведение продовольственных товаров

Тема 2.1 Товароведение свежих и переработанных плодов, овощей, ягод

Химический состав и пищевая ценность свежих плодов, овощей

Клубневые овощи. Корнеплодные, капустные, луковые, листовые, пряные, тыквенные, томатные, зернобобовые овощи. Хозяйственно-ботанические сорта, их отличительные признаки. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Процессы, происходящие в свежих овощах при хранении. Нормы естественной убыли. Отбор проб и оценка качества.

Семечковые плоды, косточковые плоды, тропические и субтропические плоды, ягоды. Строение, химический состав и пищевая ценность. Вкусовые достоинства. Помологические группы, товарные сорта. Условия и сроки сбора, хранения и реализации. Требования к качеству и транспортированию.

Переработанные плоды и овощи, способы консервирования, пищевая ценность, требования к качеству, режимы хранения.

Тема 2.2 Товароведение продукции зерновых и зернобобовых культур, продуктов их переработки

Зерно. Пищевая и потребительская ценность, строение и химический состав. Основные виды зерновых и зернобобовых культур в Республике Беларусь. Показатели качества. Дефекты зерна, вредители, меры борьбы и предупреждения.

Мука. Пищевая ценность. Ассортимент выпускаемой муки. Товарные сорта. Требования к качеству, дефекты и вредители муки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

Крупа. Классификация и ассортимент крупы. Основные показатели качества круп, отбор проб, дефекты, упаковка, хранение, маркировка крупы.

Макаронные изделия и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Дефекты производства и хранения. Условия и сроки хранения и реализации. Упаковка, маркировка макаронных изделий.

Тема 2.3 Товароведение сахара, меда, кондитерских изделий

Сахар. Производство и реализация сахара в Республике Беларусь. Основные виды и ассортимент, его характеристика. Требования к качеству, дефекты.

Мед. Химический состав, пищевая ценность, лечебные свойства меда, его применение. Виды меда и их отличительные признаки. Отбор проб и оценка качества.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия, шоколад и какао-порошок. Особенности производства, ассортимент, отличительные признаки. Требование к качеству, упаковка и хранение. Дефекты производства и реализации.

Карамель, конфеты, мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности производства различных наименований. Характеристика ассортимента. Требование к качеству, упаковка и хранение. Дефекты производства и реализации.

2.4 Товароведение вкусовых товаров Потребительские свойства и значение вкусовых товаров в питании человека. Классификация вкусовых товаров.

Чай и чайные напитки. Классификация, ассортимент. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств байхового, прессованного и экстрагированного чая. Торговые сорта и их отличия.

Кофе и кофейные напитки. Особенности состава и воздействие на организм человека. Производство и потребление. Виды, сорта и ассортимент кофе и кофейных напитков, закупаемых нашей страной. Требования к качеству, упаковке, маркировке и хранению этих товаров.

Пряности и приправы. Виды пряностей: плодово-семенные; цветочные, листовые, корневые, корневищные и прочие. Ассортимент приправ: горчица, хрен, аджика, соусы, пищевые кислоты и другие. Значение пряностей и приправ в питании человека. Требования к качеству пряностей и приправ. Упаковка и хранение.

Алкольные напитки. Водка, ликероводочные изделия, ром, виски, коньяки, виски, виноградные вина. Физиологическое воздействие алкогольных напитков на организм человека, токсичность. Правила

торговли алкогольными напитками. Особенности производства. Классификация, ассортимент, отличия импортных напитков. Требования к качеству, упаковке, маркировке и хранению этих товаров.

Слабоалкогольные напитки, пиво Потребительские свойства, ассортимент, отличительные особенности различных наименований. Требования к качеству, упаковке, маркировке и хранению

Безалкогольные напитки Газированные напитки, квас и напитки из хлебного сырья, минеральные воды, морсы, сиропы, экстракты и т.д. Сырье и особенности производства, потребительские свойства, характеристика ассортимента. Требования к качеству, розлив, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.

Табачные изделия Особенности химического состава, влияние на организм человека. Классификация табачных изделий, формирование классов. Конкурентоспособность отечественных и импортных табачных изделий. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.

Тема 2.5 Товароведение молока и молочных продуктов

Молоко, кисломолочные продукты, мороженое. Значение в питании. Состояние и перспективные направления в потреблении молочных продуктов, нормы потребления. Пищевая ценность. Виды и характеристика ассортимента молока, кисломолочных продуктов. Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки хранения. Дефекты молока.

Масло коровье, сыры. Пищевая ценность и химический состав, понятие о производстве и сырье. Классификация и групповая характеристика ассортимента. Отбор проб и оценка качества. Требования к упаковке, маркировке. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты и процессы, протекающие в масле при хранении.

Тема 2.6. Товароведение мяса и мясных продуктов, пищевых жиров

Мясо животных и птицы. Пищевая ценность мяса. Классификация и маркировка мяса. Разделка туш для розничной торговли. Основные показатели качества.

Мясные субпродукты, копчености, полуфабрикаты. Пищевая ценность. Классификация, виды и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации.

Колбасные изделия, мясные консервы. Пищевая ценность, понятие о производстве и сырье. Классификация, ассортимент колбасных изделий, его групповая характеристика. Требования к качеству, отбор проб и оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 2.7. Товароведение рыбы и рыбных продуктов

Морфологическое строение и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика основных семейств рыб. Способы разделки рыбы.

Живая и охлажденная и мороженая рыба. Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. Органолептические и химические признаки свежести рыбы. Определение потребительских свойств. Изменение качества и потребительских свойств охлажденной и мороженой рыбы при хранении. Основные методы замораживания, их влияния на качество. Требования к качеству, пороки, их влияние на сортность. Особенности упаковки.

Соленые, копченые, сушеные рыбные товары. Способы посола, копчения, сушки, их преимущества и недостатки. Созревание соленой рыбы как процесс формирования качества и потребительских свойств. Ассортимент и его характеристика. Требования к качеству, дефекты и их влияние на сортность. Упаковка, маркировка, хранение.

Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность и назначение. Характеристика сырья консервного производства. Влияние технологических операций на качество и стойкость консервов и пресервов при хранении. Групповая характеристика ассортимента. Требования к качеству и маркировке. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты производства и хранения. Факторы конкурентоспособности

9	Рекомендуемая литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Герасимова, В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. - СПб.: Питер, 2005. - 416 с. 2. Дмитриченко, М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. - СПб.: Питер, 2004. - 352 с 3. Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных): учеб. пособие / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. – Минск: Выш.шк., 2012.-252с. 4. Егорова, З.Е. Основы сертификации. Мн.: БГТУ, 2006. 5. Качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / З.В. Ловкис [и др.]. – Минск: ИВЦ Минфина, 2010 – 25 6. Краснова, Л.И. Теоретические основы товароведения: учеб. пособие / Л.И. Краснова, А.Н. Новикова. – Минск: ГУ «Учебно-методический центр Минсельхозпрода», 2007. – 96 с. 7. Малютенкова, С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. - СПб.: Питер, 2004. - 480 с. 8. Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/Л.С. Микулович. -3-е изд., испр. – Минск: Выш.шк., 2009. – 416с.:ил. 9. Самойлов М.в. Теоретические основы товароведения: Учеб. - метод. пособие / М.В. Самойлов. - Мн.: БГЭУ, 2002. - 68 с. 10. Сыцко, В.Е. Стандартизация и оценка соответствия : учеб. пособие/ В.Е. Сыцко и др. – Минск: Выш. Шк., 2012. – 237с. 11. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары: учеб. пос./ под общ. ред. Д.П. Лисовской. - Мн.: Выш. шк., 2006. – 464 с. 12. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров: Учебное пособие. - Ростов-на-Дону: "МарТ", 2001. - 64 с. 13. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебное пособие. - Ростов-на-Дону: "МарТ", 2001. - 128 с. 14. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: Учебное пособие. - Ростов-на-Дону: "МарТ", 2001. - 192 с. 15.Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - М.: ИЦ"Дашков и К", 2005. - 460 с.
10	Методы преподавания	Компаративный, проблемный, наглядный, проектный, диалогово-эвристический, обсуждение учебных ситуаций, деловые игры.
11	Язык обучения	русский