

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
В ХОДЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЯ (В ОТРАСЛИ)»**

Абрамович Н.В.

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия»

г. Могилев, Республика Беларусь

Образовательный стандарт Республики Беларусь по специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» оговаривает требования к товароведным и экспертным профессиональным компетенциям, в соответствии с которыми, в частности, товароведы-эксперты должны знать потребительские характеристики продовольственных товаров и методы их определения, пороки и дефекты товаров и причины их возникновения. Эти вопросы изучаются в ряде товароведных дисциплин, теоретической основой для которых служит дисциплина «Теоретические основы товароведения (в отрасли)».

Дисциплина «Теоретические основы товароведения (в отрасли)» по своему содержанию делится на две части, в одной из которых изучаются общетеоретические вопросы, имеющие непосредственное отношение как к товароведению продовольственных товаров, так и к товароведению непродовольственных товаров. Здесь рассматриваются основные понятия и характеристики методов товароведения, подходы к управлению ассортиментом товаров, изучаются технологический цикл товаров и факторы, влияющие на качество товара, а также номенклатура потребительских свойств. Большое внимание уделяется методам хранения товаров, товарным потерям, таре и упаковочным материалам, средствам товарной информации. Лекционный курс по данной части сопровождается циклом практических занятий, на которых студенты закрепляют теоретические знания и приобретают ряд практических навыков в соответствии с содержанием части.

Содержание другой части дисциплины формируется в зависимости от специализации специальности. Студенты, обучающиеся по специализации «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», должны получить теоретическую основу для дальнейшего изучения конкретных характеристик потребительских свойств продовольственных товаров. Целью изучения данной части дисциплины является получение студентами знаний, позволяющих понять процессы, протекающие при хранении и переработке сырья и продовольственных товаров, и явления, лежащие в основе определения показателей качества сырья и товаров химическими и физико-химическими методами.

Исходя из этого, во второй части большое внимание уделяется

основным веществам пищевых продуктов, таким как вода, белки, жиры, углеводы, а также ферментам, минеральным веществам, витаминам, пищевым кислотам и их содержанию в пищевых продуктах. В каждой теме рассматриваются изменения, происходящие с этими веществами под влиянием различных физических, химических и биохимических факторов в ходе технологической обработки сырья и полуфабрикатов при получении готовой продукции, а также при хранении продовольственных сырья и товаров. Большое внимание уделяется взаимодействию между собой отдельных компонентов пищевых продуктов, влиянию структуры и свойств пищевых веществ на пищевую и биологическую ценность, свойства и полноценность продуктов питания. В части рассматриваются принципы основных методов исследования пищевых продуктов.

После изучения дисциплины студенты должны не только владеть этими знаниями, но и уметь применять их для обоснования сроков и режимов хранения различных видов сырья и продовольственных товаров, для прогнозирования и установления причин возникновения дефектов и пороков, которые возникают при неправильном ведении технологического процесса производства или при несоблюдении условий хранения.

Теоретический раздел данной части сопровождается лабораторным практикумом, в ходе которого студенты знакомятся с основными изменениями, происходящими с пищевыми веществами сырья и продуктов, и приобретают навыки определения их важнейших показателей качества.