


Учреждение образования "Белорусский государственный экономический университет"

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»


_____ В.Н. Шимов
« 08 » _____ 06 2011 г.
Регистрационный № УД 693-11 баз.

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА И ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Учебная программа для магистерской подготовки по специальности
1-25 80 06 «Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
питания»

2011

СОСТАВИТЕЛЬ: Надин Б.Е., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров, Учреждение образования "Белорусский государственный университет", кандидат химических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ: *Егорова З.Е.*, доцент кафедры физико-химических методов сертификации продукции, Учреждение образования «Белорусский государственный технологический университет», кандидат технических наук, доцент; *Гоцкий Г.Г.*, зав. кафедрой управления коммерческой деятельностью, Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования "Белорусский государственный экономический университет"
(протокол № 8 от 19.04.2011 г.)

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 6 от 01.06.2011 г.)

Ответственный за выпуск: Надин Б.Е.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курс «Современные проблемы качества и технологии пищевых продуктов» предназначен для расширения и углубления знаний слушателей магистратуры в области товароведения продовольственных товаров.

Изучение материала курса предполагает ознакомление магистрантов с новыми направлениями развития ассортимента, технологии производства, методов исследования качества и других аспектов товароведения продовольственных товаров.

Программа разработана с учетом законов Республики Беларусь, постановлений Правительства, достижений науки и техники, современной практики коммерческой работы.

Ц е л ь преподавания дисциплины -- дать магистрантам новейшие сведения по ассортименту, технологии, качеству, потребительским свойствам важнейших групп продовольственных товаров.

Для достижения данной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- ознакомить магистрантов с состоянием и перспективами развития пищевой промышленности;
- изучить основные направления совершенствования ассортимента и качества важнейших групп продовольственных товаров;
- изучить новые методы исследования качества продовольственных товаров;
- изучить новое в технологии важнейших отраслей пищевых производств;
- изучить новые виды упаковки товаров;

В результате изучения дисциплины магистранты должны:

З н а т ь :

- основы рационального потребления товаров;

- перспективные направления совершенствования ассортимента и повышения качества продовольственных товаров;
- новые технологии производства пищевых продуктов.

У м е т ь :

- распознавать и характеризовать товары;
- обеспечивать сохранность товаров;

И м е т ь н а в ы к и :

- работы с нормативной и технической документацией;
- работы с научной и справочной литературой с целью написания рефератов, обзоров, научных работ.

Учебный план предусматривает для изучения дисциплины «Современные проблемы качества и технологии пищевых продуктов» 108 часов, из них 54 часа аудиторных. Примерное распределение этих часов по видам занятий : лекции – 30 часов, практических занятий – 24 часа. Предусматривается контроль знаний слушателей путем проведения опросов на практических занятиях, написания рефератов, сдачи зачета.

**ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ
"СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ"**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		Лекции	Практические работы
1.	Новое в товароведении зерномучных товаров	4	4
2.	Проблемы качества и технологии плодов и овощей	4	2
3.	Развитие ассортимента и повышение качества вкусовых товаров	2	2
4.	Новое в товароведении кондитерских товаров	4	2
5.	Новое в в технологии и ассортименте пищевых жиров	2	2
6.	Развитие ассортимента и совершенствование технологии молочных товаров	4	4
7.	Совершенствование ассортимента и повышение качества мясных товаров	4	4
8.	Новое в товароведении рыбных товаров	4	4
9.	Развитие ассортимента и повышение качества пищевых концентратов	2	-
	ВСЕГО:	30	24

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Новое в товароведении зерномучных товаров

Совершенствование ассортимента и технологии производства зерномучных товаров (муки, крупы, крупиных концентратов, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий). Функциональные продукты на зерновой основе. Новые виды многокомпонентных хлебопекарных мучных смесей и муки.

Тема 2. Проблемы качества и технологии плодов и овощей

Новое в ассортименте плодово-ягодных культур. Малораспространенные и экзотические плодово-ягодные культуры. Новое в ассортименте овощных культур. Редкие и экзотические овощные культуры. Новое в технологии производства и ассортименте переработанных плодовоовощных товаров.

Тема 3. Развитие ассортимента и повышение качества вкусовых товаров

Новое в товароведении чая и кофе. Новые технологии, ассортимент и оценка качества чайных и кофейных товаров. Совершенствование ассортимента, технологий и методов оценки качества алкогольной и слабоалкогольной продукции. Выявление фальсифицированных товаров. Ознакомление с новыми технологиями и методами оценки качества табачной продукции.

Тема 4. Новое в товароведении кондитерских товаров

Новые виды сырья, наиболее перспективные компоненты (соевые, молочные продукты, биодобавки, спирулина, лактулоза, подсластители и др.). Совершенствование технологий джемов, печенья, хлебобулочных изделий,

сиропов, патоки и др. Безопасность и функциональное питание. Новые виды упаковки.

Тема 5. Новое в технологии и ассортименте пищевых жиров

Новое в технологии и ассортименте растительных масел. Совершенствование технологии и ассортимента маргарина. Проблемы ассортимента, качества и технологии майонеза.

Тема 6. Развитие ассортимента и совершенствование технологии молочных товаров

Новое в технологии производства и ассортименте молока и сливок. Особенности производства, состава и свойств различных видов кисломолочных продуктов. Ассортимент и особенности производства новых молочных консервов. Отличительные особенности традиционных и новых видов сливочного масла (сырье, технологии, ассортимент). Новое в производстве и ассортименте мороженого. Особенности производства и новое в ассортименте молочных продуктов для детей.

Тема 7. Совершенствование ассортимента и повышение качества мясных товаров

Новые возможности использования мясных субпродуктов, птичьих субпродуктов. Новое сырье, особенности изготовления и ассортимента солено-копченых и колбасных изделий. Особенности сырья и технологии новых мясных консервов. Новое в технологии изготовления, ассортименте мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Аналоги мяса и мясных продуктов.

Тема 8. Новое в товароведении рыбных товаров

Новые способы охлаждения и замораживания рыбы, увеличения сроков их хранения. Совершенствование ассортимента мороженых рыбных товаров. Новые виды соленой рыбной продукции. Применение пищевых добавок. Новые технологии посола. Новое в бездымном копчении. Производство копченых фаршевых изделий. Асептическое консервирование, падающая стерилизация консервов, новые виды пресервов. Использование полимерных материалов для изготовления консервов. Повышение качества консервов с помощью CO_2 - экстрактов пряностей. Основные виды рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, вырабатываемых за рубежом. Технология производства рыбного фарша «сурими». Структурированные продукты. Влияние упаковки на качество и сохранемость рыбной кулинарии. Новый способ консервирования лососевой икры. Аналоги икры осетровых и лососевых рыб. Совершенствование ассортимента нерыбных морепродуктов. Использование новых продуктов, вырабатываемых из панциря ракообразных (хитин, хитозан, хизитол).

Тема 9. Развитие ассортимента и повышение качества пищевых концентратов

Совершенствование ассортимента пищевых концентратов обеденных блюд, сухих завтраков. Новое в товароведении продуктов детского питания.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары: учеб. пособие / Д.П.Лисовская [и др.]. — Минск: Высшая школа, 2006. — 464 с.

2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева. — М.: Международный центр финансово-экономического сотрудничества, 2006. — 325 с.
3. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов / Т.Г.Родина. — М.: академия, 2007. — 298 с.
4. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М.Поздняковский. — Новосибирск, 2002.
5. Шаззо, Ф.И. Функциональные продукты питания / Ф.И.Шаззо. — М., 2000.

Дополнительная:

1. Макаров, В.Н. Продукты функционального назначения на плодо-овощной основе // Пищевая промышленность. — 2007. — №1. — С.20.
2. Егорова, Е.Ю. Дикорастущее сырье для БАД к пицце // Пищевая промышленность 2008. — №4. — С.50.
3. Соевый белок в комбинированных изделиях // Пищевая промышленность. — 2008. — №7. — С. 26.
4. Мировое турне клюквы // Пищевая промышленность. — 2008. — №8. — С.26.
5. Осипов, А.А. Применение загустителей и стабилизаторов при производстве джемов и других фруктово-ягодных продуктов / А.А.Осипов // Пищевая промышленность. — 2007. — №4. — С.52.
6. Парфенова, Т.В. Новые соусы на основе свежего корня хрена / Т.В.Парфенова // Пищевая промышленность. — 2008. — №7. — С.34.
7. Алексеенко, Е.В. Биокаталитические методы обработки плодово-ягодного сырья // Е.В.Алексеенко. — Пищевая промышленность. — 2008. — №7. — С.12.
8. Колесников, В.А. Производство функциональных продуктов питания с использованием пищевых свекольных волокон / В.А.Колесников // Пищевая промышленность. — 2007. — №5. — С. 34.

9. Макаров, В.Н. Пектинсодержащее желе и витаминизированные соусы из натурального плодово-овощного сырья / В.Н.Макаров // Пищевая промышленность. — 2008. — №8. — С.18.
10. Лукашевич, О.Н. SWETA – натуральный подсластитель нового поколения / О.Н.Лукашевич // Пищевая промышленность. — 2005. — №7. — С.64.
11. Кричман, Е.С. Пищевые волокна и их роль в создании продуктов здорового питания / Е.С.Кричман // Пищевая промышленность. — 2007. — №8. — С.62.
12. Перковец, М.В. Инулин и олигофруктоза – пребиотики с древних времен и до наших дней / М.В.Перковец // Пищевая промышленность. — 2007. — №4. — С.56.
13. Влияние инулина и олигофруктозы на снижение риска некоторых "болезней цивилизации" // Пищевая промышленность. — 2007. — №5. — С.22.
14. BENEО-Orafti укрепляет курс на борьбу с ожирением // Пищевая промышленность. — 2008. — №8. — С.28.
15. Штерман С.В. Эритритол - натуральный сахарозаменитель XXI века / С.В.Штерман // Пищевая промышленность. — 2008. — №8. — С.24.
16. Шубина О.Г. Полидекстроза – многофункциональный углевод для создания низкокалорийных и обогащенных продуктов / О.Г.Шубина // Пищевая промышленность. — 2005. — №5. — С.28.
17. Борзенко Н.В. Вторичные продукты переработки морской капусты в производстве функциональных напитков / Н.В.Борзенко // Пиво и напитки. — 2006. — №3. — С.18.

Беларускі дзяржаўны эканамічны ўніверсітэт. Бібліятэка.
Белорусский государственный экономический университет. Библиотека.
Belarus State Economic University. Library.

<http://www.bseu.by>