

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

_____ В.Н. Шимов

«___» _____ 2015 г.

Регистрационный № УД 2004-15 /уч.

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ОДНОРОДНЫХ ТОВАРНЫХ
ГРУПП (В ОТРАСЛИ).**

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

СОСТАВИТЕЛЬ

Н.Е. Свирейко, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Кафедра технологии пищевых производств учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия» (протокол №7 от 13.02.2014 г.), *В.Н. Тимофеева*, заведующий кафедрой, кандидат технических наук, доцент;

Е.М. Моргунова, заместитель генерального директора по качеству и стандартизации УП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 8 от 12 марта 2015 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 5 от 24.06. 2015 г.).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель преподавания учебной дисциплины — формирование у студентов системы знаний в области товароведения и экспертизы кондитерских товаров и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной деятельности товароведа-эксперта. Изучение дисциплины позволит развивать творческую активность, способность к самостоятельной работе и инициативность.

Учебная программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к специалисту «товаровед-эксперт», и предусматривает формирование знаний относительно состояния и развития производства крахмала, сахара, меда, какао-порошка, шоколада, сахарных и мучных и кондитерских изделий, основных направлений совершенствования ассортимента и качества данных товаров. Учебная программа разработана с учетом требований технических нормативных правовых актов, постановлений Правительства Республики Беларусь, достижений науки и техники, современной торговой практики.

Основными задачами изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» являются:

- изучение химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров;
- ознакомление с факторами, формирующими качество кондитерских товаров в процессе производства, и факторами, влияющими на сохранение их качества при хранении, транспортировании и реализации;
- изучение особенностей формирования и путей совершенствования ассортимента кондитерских товаров в современных условиях;
- проведение экспертизы качества кондитерских товаров.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины 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-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 студенты должны:

ЗНАТЬ:

- законодательные, нормативные и технические нормативные правовые акты в области товароведения и экспертизы кондитерских товаров;

- основы товарного менеджмента;

- ассортимент и потребительские свойства кондитерских товаров;

- факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских товаров;

- органолептические и инструментальные методы оценки качества и идентификации кондитерских товаров;

УМЕТЬ:

- производить оценку качества и безопасности кондитерских товаров;

- определять показатели ассортимента и качества кондитерских товаров;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, порчи и пороков кондитерских товаров;

ИМЕТЬ НАВЫКИ:

- владения методами классификации и кодирования кондитерских товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества кондитерских товаров и способами сохранения качества кондитерских товаров;

- владения методами идентификации и оценки качества и безопасности кондитерских товаров;

- владения правилами товарного соседства и мерчандайзинга.

Изучение учебной дисциплины предусматривает использование знаний по учебным дисциплинам «Теоретические основы товароведения (в отрасли)», «Товарная экспертиза (в отрасли)» и др.

Учебный план специальности «Товароведение и экспертиза товаров» предусматривает для изучения учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» всего 198 часов, в том числе 108 — аудиторных (52 часа — лекций, 56 часов — лабораторные занятия), 90 часов — самостоятельная работа.

Рекомендуемая форма контроля — экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1 Крахмал и крахмалопродукты

Потребительские и физико-химические свойства крахмала. Крахмал как пищевой продукт. Пищевая ценность: калорийность, усвояемость. Строение и свойства. Виды крахмала. Использование.

Формирование качества картофельного крахмала в процессе производства. Выбор сырья: размеры, тип кожуры, химический состав картофеля. Стадии производства и их влияние на качество крахмала.

Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия транспортирования и хранения. Процессы при хранении картофельного крахмала.

Особенности технологии производства и экспертиза качества зерновых крахмалов.

Химический состав и строение зерен кукурузного крахмала. Особенности производства кукурузного, пшеничного, рисового и ячменного крахмала. Экспертиза качества зерновых крахмалов.

Крахмалопродукты: виды, свойства, получение, экспертиза качества.

Искусственное саго: виды, сорта, особенности получения, экспертиза качества. Модифицированный крахмал: виды (расщепленные, замещенные), особенности производства. Мальтодекстрины. Патока: особенности технологии производства, свойства и использование патоки разных видов. Глюкоза: виды, особенности технологии производства, свойства, использование.

Тема 2 Сахар и заменители сахара

Потребительские и физико-химические свойства сахара. Общая характеристика сахара. Химический состав и пищевая ценность. Сахароза: физико-химические и технологические свойства. Классификация белого сахара: кристаллический, кусковой, сахарная пудра.

Формирование качества сахара в процессе производства. Факторы, формирующие качество: сырье и основы технологии производства. Сущность процесса рафинации. Ассортимент сахара.

Экспертиза качества белого сахара. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия транспортирования и хранения. Процессы при хранении сахара.

Классификация и пищевая ценность заменителей сахара. Химический состав, значение в питании и влияние на здоровье человека заменителей сахара. Натуральные заменители сахара: сорбит, фруктоза, лактоза, ксилит, инулин, изомальт и др. Синтетические заменители сахара: аспартам, сахарин, цикламат натрия, ацесульфам калия, сукралоза и др. Комбинированные заменители сахара.

Тема 3 Мёд

Получение и классификация натурального пчелиного мёда. Образование и созревание меда. Классификация меда по ботаническому происхождению и способу получения.

Химический состав и свойства меда разных видов. Пищевая ценность.

Экспертиза качества меда. Дефекты, причины их вызывающие и меры предупреждения. Идентификация и фальсификация натурального пчелиного меда. Изменение качества при хранении.

Прочие виды мёда (сахарный, искусственный и др.). Характеристика сахарного, экспрессного (витаминного, лечебного), искусственного меда. Пищевая ценность прочих видов меда. Методы идентификации.

Тема 4 Пищевая ценность, классификация и сырье для изготовления кондитерских изделий

Классификация кондитерских изделий. Пищевая ценность кондитерских изделий. Значение их в питании.

Сырье, используемое при производстве сахарных кондитерских изделий, его влияние на качество (сахар, патока, инвертный сахар, органические кислоты, ароматические и красящие, желирующие вещества, пенообразователи и т.д.).

Сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий, его влияние на качество (мука, вода, химические щелочные разрыхлители, жиры, крахмал, яйца и др.).

Пути формирования ассортимента, повышения качества и пищевой ценности кондитерских изделий в Республике Беларусь.

Тема 5 Карамель

Химический состав и пищевая ценность карамели. Сырье для карамельной массы и начинок. Сущность действия антикристаллизаторов.

Особенности производства леденцовой, мягкой карамели и карамели с начинкой. Состав и свойства карамельной массы.

Классификация карамели в зависимости от особенностей производства, количества начинок, способов обработки карамельной массы и поверхности, назначения. Характеристика начинок. Ассортимент карамели.

Экспертиза качества карамели. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения. Изменение качества при хранении.

Тема 6 Мармелад

Пищевая ценность мармелада. Факторы, формирующие качество мармелада: сырье, основы производства отдельных видов. Сущность процесса студнеобразования.

Классификация мармелада по виду студнеобразующей основы, способу формования, назначению. Ассортимент.

Экспертиза качества мармелада. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения. Изменение качества при хранении.

Тема 7 Пастильные изделия

Виды пастильных изделий: пастила, зефир. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, основы производства отдельных видов. Сущность процесса пенообразования.

Классификация и ассортимент пастильных изделий. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения, сроки годности зефира и пастилы. Изменение качества при хранении.

Тема 8 Шоколад и какао-порошок

Основное сырье для производства шоколада. Какао-бобы. Основные сорта и их характеристика, химический состав и пищевая ценность. Какао-крупка, какао тертое, какао-масло: их свойства.

Химический состав шоколада. Пищевая ценность шоколада.

Факторы, формирующие качество шоколада: сырье, особенности технологии производства. Классификация шоколада по форме, размеру, в зависимости от рецептуры и способа изготовления. Ассортимент.

Экспертиза качества шоколада. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Какао-порошок: виды, основы технологии производства, ассортимент, экспертиза качества, хранение. Общая характеристика какао-порошка. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Тема 9 Конфеты, ирис, драже, жевательная резинка

Химический состав и пищевая ценность конфет. Классификация в зависимости от рецептуры, формы, упаковки, вида конфетных масс. Ассортимент конфет.

Особенности технологии производства конфет. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности технологии производства отдельных видов конфетных масс (помадных, молочных, фруктовых, жележных, пралиновых, марципановых, грильяжных, кремовых, комбинированных, сбивных и др.). Способы формирования конфетных корпусов. Виды глазури. Особенности производства шоколадных конфет.

Экспертиза качества конфет. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Общая характеристика ириса. Отличие от конфет и карамели. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности

производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Общая характеристика драже. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Жевательная резинка: общая характеристика, ассортимент, экспертиза качества. Упаковка, условия хранения.

Тема 10 Халва и восточные сладости

Химический состав и пищевая ценность халвы. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности технологии производства.

Экспертиза качества халвы. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Особенности рецептов восточных сладостей. Классификация. Ассортимент сладостей типа карамели, типа мягких конфет и сладостей мучных. Особенности технологии производства.

Экспертиза качества восточных сладостей. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности.

Тема 11 Печенье, крекер, галеты и сладости мучные

Химический состав и пищевая ценность печенья. Общая характеристика. Типы. Ассортимент сахарного, затяжного и сдобного печенья.

Особенности формирования качества сахарного, затяжного и сдобного печенья в процессе производства. Сырье, технология производства.

Экспертиза качества печенья. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Крекер (сухое печенье): классификация по способу приготовления и рецептуре. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.

Галеты. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.

Сладости мучные: классификация, ассортимент, экспертиза качества, сроки годности.

Тема 12 Вафли

Химический состав и пищевая ценность вафель. Сырье для получения вафельного листа и начинок.

Особенности формирования качества вафель в процессе производства. Технология производства. Характеристика начинок.

Классификация вафель в зависимости от особенностей производства, количества начинок. Ассортимент вафель.

Экспертиза качества вафель. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения вафель. Изменение качества при хранении.

Тема 13 Пряничные изделия

Химический состав и пищевая ценность пряничных изделий. Общая характеристика. Классификация пряничных изделий: по виду поверхности, форме и наличию начинки, размерам, способу приготовления теста. Виды пряников. Отличие коврижек от пряников. Ассортимент пряничных изделий.

Особенности формирования качества сырцовых и заварных пряников, коврижек в процессе производства. Сырье, технология производства.

Экспертиза качества пряничных изделий. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Тема 14 Торты и пирожные, рулеты, бисквиты, кексы и ромовая баба

Торты и пирожные: химический состав и пищевая ценность. Виды тортов и пирожных. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства. Характеристика выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент тортов и пирожных. Экспертиза качества. Дефекты. Условия хранения и сроки годности.

Рулеты, бисквиты, кексы и ромовая баба': особенности технологии производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты. Условия хранения и сроки годности.

Тема 15 Кондитерские изделия специального назначения

Химический состав и пищевая ценность, ассортимент кондитерских изделий для детского питания.

Классификация кондитерских изделий диетического (лечебного и профилактического) питания: изделия для диабетиков, с морской капустой, с пектином, с растительным маслом, с повышенным содержанием фосфатидов, обогащенные β -каротином, с пониженной калорийностью, безглютеновые, низкобелковые и др. Ассортимент.

Кондитерские изделия для спортсменов и туристов.

Особенности производства кондитерских изделий специального назначения. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Курсовая работа по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли)» является самостоятельной работой студента, которая не только показывает уровень его общетеоретической подготовки, но и носит научно-исследовательский характер. Тема курсовой работы может быть выбрана в рамках раздела «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров».

Цель написания курсовой работы – закрепление и углубление теоретических знаний, практических умений и навыков в области товароведения и экспертизы кондитерских товаров.

Тематика курсовых работ включает перечень проблем, касающихся ассортимента и качества крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий, маркетинговых исследований рынка.

В теоретической части курсовой работы следует раскрыть классификацию, химический состав и пищевую ценность изучаемого товара, факторы, формирующие и сохраняющие его качество.

В практической части следует провести экспериментальные исследования (анализ ассортимента выбранного товара, экспертиза его качества по органолептическим и физико-химическим показателям, оценка конкурентоспособности).

В последней главе работы следует разработать рекомендации по совершенствованию ассортимента и повышению качества (конкурентоспособности) товара.

На выполнение курсовой работы отводится 180 часов.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов					Количество часов УСР	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Крахмал и крахмалопродукты Лабораторная работа № 1 «Изучение органолептических и физико-химических показателей качества крахмала»	4			4	[2, 3, 9]		опрос, защита работы
2	Сахар и заменители сахара Лабораторная работа № 2 «Изучение показателей качества и ассортимента сахара»	4			4	[2, 3, 9]		тест, защита работы
3	Мед Лабораторная работа № 3 «Изучение органолептических и физико-химических показателей качества меда»	4			4	[1, 2, 7]		опрос, защита работы
4	Пищевая ценность, классификация и сырье для изготовления кондитерских изделий	2				[5, 7, 15]		
5	Карамель Лабораторная работа № 4 «Изучение органолептических, физико-химических показателей качества и ассортимента карамели»	4			4	[1-4, 10, 12]		защита работы, к/работа № 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Мармелад Лабораторная работа № 5 «Изучение ассортимента мармелада и методов оценки его качества»	2			4	[1, 2, 9, 12]		опрос, защита работы
7	Пастильные изделия Лабораторная работа № 6 «Изучение ассортимента пастильных изделий и методов оценки их качества»	2			4	[1, 2, 9, 12]		тест, защита работы
8	Шоколад и какао-порошок Лабораторная работа № 7 «Изучение ассортимента шоколада и методов оценки его качества»	4			4	[1-4, 9, 11, 12]		опрос, защита работы
9	Конфеты, ирис, драже, жевательная резинка Лабораторная работа № 8 «Изучение ассортимента конфет, драже, ириса и методов оценки их качества»	8			4	[1-4, 9, 11, 12]		защита работы, к/работа № 2
10	Халва и восточные сладости Лабораторная работа № 9 «Изучение ассортимента халвы и восточных сладостей и методов оценки их качества»	4			4	[1, 2, 12, 14]		опрос, защита работы
11	Печенье, крекер, галеты и сладости мучные Лабораторная работа № 10 «Изучение ассортимента и методов проведения экспертизы качества сахарного печенья» Лабораторная работа № 11 Изучение ассортимента и методов проведения экспертизы качества затяжного печенья, крекера, галет, мучных сладостей»	4			8	[1-4, 8, 12-14]		Защита работы, к/работа № 3

1	- 2	3	4	5	6	7	8	9
12	Вафли Лабораторная работа № 12 «Изучение классификации, ассортимента и методов проведения экспертизы качества вафель»	2			4	[1-4, 8]		опрос, защита работы
13	Пряничные изделия Лабораторная работа № 13 «Изучение классификации, ассортимента и методов проведения экспертизы качества пряничных изделий»	2			4	[1-4, 8]		опрос, защита работы
14	Торты и пирожные, рулеты, бисквиты, кексы и ромовая баба Лабораторная работа № 14 «Изучение классификации, ассортимента и методов проведения экспертизы качества тортов и пирожных, рулетов, бисквитов, кексов и ромовых баб»	4			4	[1-4, 8]		опрос, защита работы
15	Кондитерские изделия специального назначения	2				[5, 13, 15]		
	Итого:	52			56			экзамен

Ряд занятий планируется провести в форме экскурсий, предусматривающих посещение торговых организаций или выставок с целью изучения современного ассортимента кондитерских изделий.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза кондитерских 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.

Самостоятельная работа студентов предусматривает следующее:

- ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине, изучение и подбор необходимой основной и дополнительной литературы;
- проработку обзорного лекционного материала и литературы;
- подготовку к лабораторным работам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовку к выполнению диагностических форм контроля (тесты, письменные контрольные работы, опросы, собеседование и защита выполненных на лабораторных занятиях заданий);
- сбор материала для выполнения курсовой работы;
- подготовку к экзамену.

Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа № 1 «Изучение органолептических и физико-химических показателей качества крахмала».

Лабораторная работа № 2 «Изучение показателей качества и ассортимента сахара».

Лабораторная работа № 3 «Изучение органолептических и физико-химических показателей качества меда».

Лабораторная работа № 4 «Изучение органолептических, физико-химических показателей качества и ассортимента карамели».

Лабораторная работа № 5 «Изучение ассортимента мармелада и методов оценки его качества».

Лабораторная работа № 6 «Изучение ассортимента пастильных изделий и методов оценки их качества».

Лабораторная работа № 7 «Изучение ассортимента шоколада и методов оценки его качества».

Лабораторная работа № 8 «Изучение ассортимента конфет, драже, ириса и методов оценки их качества».

Лабораторная работа № 9 «Изучение ассортимента халвы и восточных сладостей и методов оценки их качества».

Лабораторная работа № 10 «Изучение ассортимента и методов проведения экспертизы качества сахарного печенья».

Лабораторная работа № 11 Изучение ассортимента и методов проведения экспертизы качества затяжного печенья, крекера, галет, мучных сладостей».

Лабораторная работа № 12 «Изучение классификации, ассортимента и методов проведения экспертизы качества вафель».

Лабораторная работа № 13 «Изучение классификации, ассортимента и методов проведения экспертизы качества пряничных изделий».

Лабораторная работа № 14 «Изучение классификации, ассортимента и методов проведения экспертизы качества тортов и пирожных, рулетов, бисквитов, кексов и ромовых баб».

Нормативные и законодательные акты

1 О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь от 9 января 2002 г. № 90-3: в ред. Закона Респ. Беларусь от 8 июля 2008 г. № 366-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2008. — № 170. — 2/1463.

2 Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»: Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 г. № 52. — Введ. 21.06.2013. — Минск: ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья», 2013. — 371 с.

3 О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011. — Введ. 01.07.2013. — Минск: Решение Комиссии Таможенного союза № 880, 2011. — 156 с.

4 Пищевая продукция в части ее маркировки: ТР ТС 022/2011. — Введ. 01.07.2013. — Минск: Решение Комиссии Таможенного союза № 881, 2011. — 24 с.

5 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности: ГОСТ 5898-87 / Гос. агропром. ком. СССР. — Переизд. (окт. 2010 г.) с изм. № 1. — Введ. 01.01.1989. — Минск: Госстандарт, 2010. — 9 с.

6 Крахмал пшеничный. Технические условия: ГОСТ 31935-2012. — Введ. 01.02.2016. — М.: Стандартинформ, 2013. — 11 с.

7 Крахмал картофельный. Технические условия: ГОСТ 7699-78 / Отдел пищевой промышленности Госагропрома СССР. — Переизд. декабрь 2010 с изм. 1, 2, 3. — Введ. 01.01.1980. — Минск: Госстандарт, 2010. — 5 с.

8 Крахмал кукурузный. Технические условия: ГОСТ 7697-82. — Переизд. декабрь 2011 г. — Введ. 01.01.1983. — Минск: Госстандарт, 2011. — 3 с.

9 Сахар-песок. Технические условия: ГОСТ 21-94 / УкрНИИСП. —

Переизд. июль 2009 с попр. — Введ. 01.11.1994. — Минск: Госстандарт, 2009. — 10 с.

10 Сахар-рафинад. Технические условия: ГОСТ 22-94. — Введ. 01.01.1996. — Минск: Межгос. Совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1995. — 26 с.

11 Сахар белый. Технические условия: СТБ 2086-2010. — Введ. 01.07.2013. — Минск: Госстандарт, 2010. — 26 с.

12 Мед натуральный. Технические условия: ГОСТ 19792-2001. — Введ. 01.01.2003. — Минск: Белгосстандарт, 2002. — 15 с.

13 Меды монофлорные. Технические условия: ГОСТ 31766-2012. — Введ. 01.07.2013. — М.: Стандартиформ, 2013. — 18 с.

14 Мед сахарный янтарный. Общие технические условия: СТБ 54-96 / Стандартплодоовощ, Белплодоовощпродукт. — Переизд., апрель 2011 г. с изм. 1, поправкой. — Введ. 01.01.1997. — Минск: Госстандарт, 2011. — 6 с.

15 Восточные сладости типа мягких конфет. Общие технические условия: ГОСТ 30058-95. — Введ. 01.07.1996. — Минск: Межгос. Совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1998. — 24 с.

16 Сладости сахарные. Общие технические условия: СТБ 934-93 / М-во хлебопродуктов Респ. Беларусь. — Переизд. апрель 2011 г. с изм. 1, 2, 3, 4, поправкой. — Введ. 01.04.1994. — Минск: Госстандарт, 2011. — 10 с.

17 Халва. Общие технические условия: ГОСТ 6502-94. — Введ. 01.07.1997. — Минск: Межгос. Совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1996. — 12 с.

18 Конфеты. Общие технические условия: ГОСТ 4570-93. — Переизд. февраль 2011 г. с поправками. — Введ. 01.01.1995. — Минск: Госстандарт, 2011. — 9 с.

19 Ирис. Общие технические условия: ГОСТ 6478-89. — Введ. 01.01.1991. — М.: Стандартиформ, 2008. — 12 с.

20 Вафли. Технические условия: ГОСТ 14031-68 / М-во пищевой промышленности СССР. — Переизд. ноябрь 2009 с изм. 1, 2, 3, 4. — Введ. 01.07.1969. — Минск: Госстандарт, 2009. — 8 с.

21 Печенье. Общие технические условия: ГОСТ 24901-89. — Введ. 01.07.1990. — М.: Стандартиформ, 2006. — 12 с.

22 Бисквиты. Общие технические условия: СТБ 549-94 / М-во хлебопродуктов Респ. Беларусь. — Переизд. сентябрь 2009 с изм. 1, 2, 3, попр. — Введ. 01.04.1995. — Минск: Госстандарт, 2009. — 9 с.

23 Печенье овсяное. Общие технические условия: СТБ 966-94 / М-во хлебопродуктов Республики Беларусь. — Переизд. июль 2009 с изм. 1, 2, 3. — Введ. 01.07.1995. — Минск: Госстандарт, 2009. — 10 с.

24 Крекер (сухое печенье). Общие технические условия: ГОСТ 14033-96. — Введ. 01.04.1998. — Минск: Межгос. Совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1997. — 12 с.

25 Кексы. Общие технические условия: ГОСТ 15052-96. — Введ. 01.09.1998. — М.: Стандартиформ, 2008. — 8 с.

26 Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия:

ГОСТ 15810-96 / НИИ кондитерской пром-сти. — Переизд. сентябрь 2011 г. с поправками. — Введ. 01.09.1998. — Минск: Госстандарт, 2011. — 8 с.

27 Торты и пирожные. Общие технические условия: СТБ 961-2005 / Белтехнохлеб. — Переизд. апрель 2010 с изм. 1, попр. — Введ. 01.01.2006. — Минск: Госстандарт, 2009. — 19 с.

28 Сладости мучные. Общие технические условия: СТБ 927-2008 / Белтехнохлеб, М-во сельского хоз-ва и продовольствия Респ. Беларусь. — Переизд. апрель 2011 г. с изм. 1. — Введ. 01.11.2008. — Минск: Госстандарт, 2011. — 14 с.

29 Шоколад. Общие технические условия: СТБ 2211-2011 / Науч.-практ. центр Нац. акад. наук Беларуси по продовольствию. — Введ. 01.01.2012. — Минск: Госстандарт, 2011. — 22 с.

30 Какао-жмых и какао-порошок. Общие технические условия: СТБ 1205-2012. — Введ. 01.09.2013. — Минск: Госстандарт, 2012. — 20 с.

31 Изделия мучные кондитерские диетические и обогащенные. Общие технические условия: СТБ 2265-2014. — Введ. 01.09.2014. — Минск: Госстандарт, 2014. — 28 с.

32 Галеты. Общие технические условия: СТБ 2357-2014. — Введ. 01.07.2014. — Минск: Госстандарт, 2014. — 20 с.

33 Пастильные изделия. Общие технические условия: СТБ 2361-2014. — Введ. 01.01.2015. — Минск: Госстандарт, 2014. — 24 с.

34 Карамель. Общие технические условия: СТБ 2374-2014. — Введ. 01.05.2015. — Минск: Госстандарт, 2014. — 28 с.

35 Драже. Общие технические условия: СТБ 2375-2014. — Введ. 01.05.2015. — Минск: Госстандарт, 2014. — 24 с.

36 Рулеты бисквитные. Общие технические условия: — Введ. 01.05.2015. — Минск: Госстандарт, 2014. — 20 с.

37 Мармелад. Общие технические условия: СТБ 2377-2014. — Введ. 01.05.2015. — Минск: Госстандарт, 2014. — 26 с.

38 Изделия кондитерские. Методы контроля: СТБ 2394-2014. — Введ. 01.07.2015. — Минск: Госстандарт, 2014. — 20 с.

39 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб: СТБ 2397-2015. — Введ. 01.07.2015. — Минск: Госстандарт, 2015. — 20 с.

40 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения: СТБ П 2399-2015. — Введ. 01.09.2015. — Минск: Госстандарт, 2015.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1 Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / под ред. Л.Г. Елисейевой. — М.: Дашков и К°, 2013. — 930 с.

2 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары: учеб. пособие / Л.А. Галун [и др.]; под общ. ред. Л.А. Галун. — Минск: Выш. шк., 2009. — 254 с.

3 Грюнер, В.С. Товароведение крахмала, сахара и кондитерских товаров: учебник / В.С. Грюнер. — М.: Экономика, 2009. — 247 с.

4 Дубовик, Е.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учеб.-метод. пособие / Е.В. Дубовик, М.И. Ржеусская, Л.В. Анихимовская. — Минск: БГЭУ, 2006. — 145 с.

Дополнительная:

5 Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий: монография / С.Я. Корячкина, Н.А. Березина, Ю.В. Гончаров и др.; под редакцией д-ра техн. наук, проф. С.Я. Корячкиной. — Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. — 265 с.

6 Минифай, Бернард У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай; пер. с англ. 3-го издания под общ. научн. Ред. Т.В. Савенковой. — СПб.: Профессия, 2005. — 808 с.

7 Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / В.И. Заикина. — М.: Дашков и К, 2010. — 168 с.

8 Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. — М.: Академия, 2007. — 304 с.

9 Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник / И.П. Чепурной. — М.: Дашков и К, 2008. — 416 с.

10 Олейникова, А.Я. Технология карамели: учеб. пособие / А.Я. Олейникова, О.Г. Магомедов, И.В. Плотникова. — СПб.: ГИОРД, 2008. — 218 с.

11 Медведева, А.А. Производство конфет и шоколада: технологии, оборудование, рецептуры: учеб. пособие / А.А. Медведева. — СПб: ДНК, 2007. — 256 с.

12 Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник для вузов / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. — СПб: РАПП, 2010. — 672 с.

13 Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры: монография / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет — УНПК», 2011. — 358 с.

14 Голубенко, О.А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: учеб. пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. — М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2011. — 237 с.

15 Савенкова, Т.В. Стратегия инновационного развития кондитерской отрасли. Пищевые ингредиенты и быстрые продуктовые инновации / Т.В. Савенкова // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. — 2013. — № 1. — С. 44—48.

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)
1. Теоретические основы товароведения (в отрасли)	Товароведения продовольственных товаров	Нет	Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПТ Протокол № 8 от «12» марта 2015 г.
2. Товарная экспертиза (в отрасли)	Товароведения продовольственных товаров	Нет	Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПТ Протокол № 8 от «12» марта 2015 г.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на 2015/2016 учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
1	Нет	

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров (протокол № 8 от 12 марта 2015 г.)

Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент

“”
А.Н. Лилишенцева

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
канд. экон. наук, доцент

С.И. Скриба