

СОСТАВИТЕЛИ

Микулович Л.С., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Язепчик Л.Ф., начальник управления организации потребительского рынка продовольственных товаров Министерства торговли Республики Беларусь;

Гоцкий Г.Г., заведующий кафедрой управления предприятиями торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой управления предприятиями торговли Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 9 от 19.05.2009);

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № / от ~^{ул} С _____ 2009).

Ответственный за выпуск: Микулович Л.С.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа составлена в соответствии с действующим планом для специальности 1-25 01 09. Дисциплина «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров» служит теоретической и методической основой для изучения товароведения.

Программа дисциплины содержит основные вопросы, необходимые для формирования специалиста товароведа-эксперта широкого профиля с учетом научных достижений и перспектив развития отрасли, а также рационального потребления зерномучных продуктов питания.

Проблема экспертизы зерномучных товаров в РФ является в настоящее время одной из наиболее актуальных. Поэтому при разработке программы большое внимание уделено экспертизе и сертификации продукции, формированию ее качества в процессе производства и сферы обращения.

Изучение данной дисциплины направлено на освоение нормативной документации, организации и проведению экспертизы зерномучных товаров.

Особое внимание уделяется организации и проведению экспертизы качества зерна и продуктов его переработки.

Программа преследует цель дать знание принципиального характера по применению экспертизы товаров в условиях формирования и развития рыночных отношений.

Цель преподавания курса – дать будущим товароведам-экспертам знания в области классификации, ассортимента, технологии производства, состава и свойств, сохранения качества и снижения потерь зерномучных товаров в процессе товародвижения, необходимые им для того, чтобы технически грамотно и экономически обоснованно претворять в жизнь задачу обеспечения населения физиологически полноценными, безопасными, высокого качества зерномучными товарами; научить студентов систематическому пополнению знаний по курсу.

Основными задачами курса «Товароведение зерномучных товаров» являются:

- Ознакомление будущих товароведов-экспертов с физиологическими нормами и значением зерномучных товаров в питании;
- Изучение пищевой ценности зерномучных товаров и способов ее повышения;
- Изучение классификации и ассортимента зерномучных товаров, формирования ассортимента товаров и способов управления им в торговых предприятиях;
- Изучение формирования качества зерномучных товаров в процессе производства;
- Изучение научных и практических основ сохранения качества и снижения потерь зерномучных товаров при хранении и реализации;
- Изучение методов оценки качества зерномучных товаров, законодательных и нормативных актов, регламентирующих качество;
- Закрепление теоретических знаний во время проведения лабораторных занятий.

Программа содержит учебные элементы, необходимые и достаточные для профессиональной деятельности товароведа-коммерсанта продовольственных товаров. В программе учтены перспективы развития торговли и смежных с ней отраслей агропромышленного комплекса, достижения научно-технического прогресса в них.

При изучении учебного материала студенты должны основываться на знаниях предшествующих и сопутствующих дисциплин:

«Экономическая теория», «Философия», «Физико-химические основы сырья и продовольственных товаров», «Микробиология, санитария и гигиена», «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», «Стандартизация и управление качеством», «Холодильная технология» и др.

Программа предполагает преподавание курса с учетом правительственных документов по вопросам развития сельского хозяйства,

транспорта, перерабатывающей промышленности и торговли. Необходимое внимание будет обращено на воспитание у студентов необходимости и умения рационального потребления зернопродуктов, бережного отношения к ним.

Учитывая большой суммарный объем знаний, предусмотрено применение рациональных методических приемов усвоения знаний: обобщений, систематизации, сравнений, логического анализа, унификации учебных элементов с выявлением специфики, присущей отдельным группам товаров или конкретным товарам. Это позволит достигнуть не только обучающих, но и воспитательных, развивающих целей.

В процессе обучения товароведения зерномучных товаров будет показана профессиональная значимость теоретических знаний, умений и навыков. Должное внимание будет уделяться развитию творческой активности и способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности студентов. Для этого предусмотрено применение активных методов и средств обучения и использование различных форм непрерывного контроля за самостоятельной работой студентов.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать законодательные и нормативные акты, регулирующие физиологические нормы потребления и значение в питании, классификацию и ассортимент, формирование качества в процессе производства, оценку качества и хранение зерномучных товаров, правила их приемки по количеству и качеству.

Уметь применять полученные знания в практической деятельности, систематически пополнять знания по курсу.

Иметь навыки работы с законодательными и нормативными актами и документами, оценки качества товаров и оформления ее результатов, приемки товаров по количеству и качеству.

Всего часов по дисциплине 166, из них всего часов аудиторных – 68, в том числе 32 часа лекции, 36 часов – лабораторные занятия.

Рекомендуемая форма контроля – экзамен.

Примерный тематический план

Наименование тем	Количество часов		
	лекции	лабораторные	всего
1. Товароведение и экспертиза качества зерна.	6	4	10
2. Товароведение и экспертиза качества муки.	6	8	14
3. Товароведение и экспертиза качества крупы.	4	4	8
4. Товароведение и экспертиза качества крупяных концентратов.	2	4	6
5. Товароведение и экспертиза качества макаронных изделий.	4	4	8
6. Товароведение и экспертиза качества хлебобулочных изделий.	6	4	10
7. Товароведение и экспертиза сухарных изделий.	2	4	6
8. Товароведение и экспертиза качества бараночных изделий.	2	4	6
Итого:	32	36	68

Содержание учебного материала

Тема 1. Товароведение и экспертиза качества зерна

Зерно- основа качества хлебных продуктов. Состояние и перспективы развития зернового хозяйства. В РФ перспективы повышения урожайности зерновых культур, увеличения производства зерна. Свойства зерна, определяющие его народно-хозяйственное значение.

Классификация зерновых культур, ее принципиальные основы.

Химический состав зерна различных культур, характеристика веществ, входящих в состав зерна.

Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы; соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность. Отличительные особенности строения зерна прочих зерновых культур по сравнению с зерном пшеницы; влияние особенностей строения на химический состав и пищевую ценность зерна (рожь, овес, рис, гречиха, просо, горох, чечевица, фасоль, соя). Факторы, влияющие на состав и свойства зерна.

Экспертиза качества зерна. Приемка и отбор проб зерна. Методы оценки качества зерна. Транспортирование зерна. Хранение зерна. Способы хранения. Условия и сроки хранения. Основные процессы, происходящие при хранении. Пути снижения потерь зерна при транспортировании и хранении. Показатели безопасности зерновых и бобовых культур, вредители хлебных злаков и меры борьбы с ними.

Тема 2. Товароведение и экспертиза качества муки

Мука - важнейший продукт переработки зерна. Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли мукой разных видов и сортов.

Классификация муки. Факторы, формирующие качество муки: сырье и процессы производства. Показатели общих и хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки.

Характеристика видов, типов и сортов муки: особенности веществ, входящих в состав муки основных видов, отличительные свойства муки разных сортов. Характеристика новых видов муки. Мука для выработки макаронных изделий. Экспертиза качества муки. Приемка и отбор проб.

Транспортирование муки. Хранение. Процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество. Показатели безопасности. Вредители муки.

Способы и оптимальные условия хранения муки и крупы. Контроль за качеством продукции в процессе хранения.

Процессы, протекающие в муке и крупе при хранении.

Взаимосвязь физических, физико-химических, биологических и микробиологических процессов. Прогоркание как наиболее распространенный вид порчи этих продуктов.

Потери. Факторы, влияющие на величину потерь крупы и муки при хранении.

Тема 3. Товароведение и экспертиза качества крупы

Крупа -- один из основных продуктов переработки зерна. Состояние и перспективы развития производства, потребления и торговли крупой и крупяными концентратами.

Классификация крупы. Факторы, формирующие качество крупы: сырье и процессы производства. Характеристика основных видов крупы по химическому составу, пищевой ценности, потребительным достоинствам.

Крупа повышенной биологической ценности, искусственная, быстрорастворимая и функционального назначения.

Экспертиза качества крупы. Приемка и отбор проб. Дефекты качества. Маркировка. Транспортирование и хранение.

Методы оценки качества крупы. Методы определения сорта крупы, ее потребительных достоинств. Показатели безопасности крупы.

Тема 4. Товароведение и экспертиза качества крупяных концентратов

Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество концентратов: сырье и процессы производства. Характеристика основных групп: концентраты обеденных блюд, сухие завтраки, диетические продукты из овсяной крупы, сухие продукты для детского и диетического питания. Пути повышения биологической ценности крупяных концентратов.

Экспертиза качества крупяных концентратов. Приемка и отбор проб. Дефекты технологические, причины и меры предупреждения, допустимые и недопустимые дефекты. Условия и сроки транспортирования и хранения.

Тема 5. Товароведение и экспертиза качества макаронных изделий

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли макаронными изделиями.

Общая характеристика изделий. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Экспертиза качества макаронных изделий. Правила отбора проб. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Методы оценки качества. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения макаронных изделий. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении.

Тема 6. Товароведение и экспертиза качества хлебобулочных изделий

Хлеб -- один из основных продуктов питания населения.

Состояние и перспективы производства, потребления, торговли хлебом и хлебобулочными изделиями.

Классификация хлеба и хлебобулочных изделий. Факторы, формирующие качество хлеба: сырье, процессы производства. Новые прогрессивные способы приготовления теста.

Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий из муки разных видов и сортов, отличительные особенности химического состава и

потребительских достоинств. Пути повышения пищевой ценности хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий лечебного и функционального назначения. Экспертиза качества хлеба. Методы оценки качества. Дефекты, болезни; причины возникновения и меры предупреждения.

Транспортирование и хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения и реализации хлеба. Изменения качества хлеба при хранении: усушка, черствение. Сущность процесса черствения и пути его замедления.

Потери хлеба - ликвидные и неликвидные. Пути сокращения потерь.

Тема 7. Товароведение и экспертиза сухарных изделий

Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Пищевая ценность изделий и ее зависимость от рецептуры. Экспертиза качества. Правила отбора проб. Методы оценки качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения.

Тема 8. Товароведение и экспертиза качества бараночных изделий

Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье и процессы производства. Пищевая ценность и потребительские достоинства изделий и их зависимость от рецептуры.

Экспертиза качества. Правила отбора проб. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения. Сокращение потерь при хранении.

Информационная (информационно-методическая) часть

Литература

Основная

1. Микулович Л.С., Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Учебное пособие. – Мн.: Вышэйшая школа. 2009. – 350 с.
2. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Учебник. – М.: Академия. 2004. – 288 с.
3. Казаков Е.Д., Кретович В.Л. Биохимия зерна и продуктов его переработки. 2-е изд. М.: Агропромиздат. 1989. – 368 с.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров. / Л.С. Микулович, Е.К. Шарковский, О.А. Брилевский и др. – Мн.: Белорусская ассоциация кулинаров. 2006. – 768 с.
5. Нормативная документация на зерно и продукты его переработки.

Дополнительная

6. Фурс И.Н. Новое в товароведении зерномучных товаров. – Мн.: БГЭУ, 2000. – 52 с.
7. Луэрман Л.И. Технология хлебопекарного производства. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984. – 415 с.
8. Анисенков Б.П., Юдинцева Е.В. Основы сельскохозяйственной радиологии. М. 1991. – 287 с.
9. Бутковский В.А., Мельников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбинированного производства. М.: ВО Агропромиздат, 1989. – 464 с.
10. Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов. – Москва: ИКЦ «Март, Ростов-н/Д, Издательский центр «Март», 2004. – 688 с.
11. Кулак В.Г., Максимчук Б.М. Технология производства муки. М.: ВО Агропромиздат. 1991. – 224 с.
12. Мельников Е.М. Технология крупяного производства. М. 1991. – 207 с.
13. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: Учебно-практическое пособие. – М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К». 2008. – 224 с.
14. Романов А.С., Давыденко И.И., Шатшок Л.Н. и др. Экспертиза хлеба и х/б изделий. Качество и безопасность. Учебно-справочное пособие. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 278 с.
15. Кретович В.Л. Биохимия зерна и хлеба. М.: Наука. 1991. – 135 с.
16. Ильинский П.А., Ильинская Т.П. Производство сухарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность. 1992. – 208 с.
17. Медведев Е.М. Технология макаронного производства. 2-е изд. Колос. 1998. – 272 с.
18. Народное хозяйство Республики Беларусь. Статистический ежегодник.
19. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы. М. 1986.
20. Журнал «Хлебопродуктов».
21. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья».
22. Журнал «Зерновые культуры».
23. Журнал «Хлебопек».
24. Коляда Е.В., Микулович Л.С. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Лабораторный практикум. Мн.: БГЭУ. 2008. – 87 с.