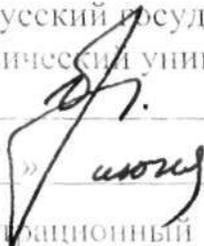


Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 В.И. Шимов

« 25 » июня 2010 г.

Регистрационный № УД-526-10/баз.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

Учебная программа

для специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

2010

Составители:

Ивашенко Н.И. – доцент кафедры товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат химических наук.

Рецензенты:

Сергейчик С.А. – заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования "Белорусский государственный экономический университет", доктор биологических наук, профессор.

Кондратова И.И. – начальник отдела технологий кондитерской, пищекопцентратной и масложировой продукции Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук, доцент.

Рекомендована к утверждению

Кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 8 от 2010 г.; *20.04.2010*)

Научно-методическим Советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 5 от *16.06.2010* г.).

Ответственный за выпуск: Иващенко Н.И.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель дисциплины - изучение теоретических основ товароведения и экспертизы кондитерских товаров, приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной деятельности товароведа продовольственных товаров. Показать профессиональную значимость теоретических знаний, умений и навыков, развивать творческую активность и способность к самостоятельной работе и инициативность.

Задача изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» - формирование у будущих специалистов знаний химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров; формирования их качества в процессе производства; сохранения качества и снижения потерь при хранении, транспортировании и реализации; формирования и совершенствования ассортимента кондитерских товаров в современных условиях развития рыночных отношений; экспертизы качества кондитерских товаров.

Изучение дисциплины будет осуществляться посредством лекционных и лабораторных занятий.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- химический состав, пищевую и энергетическую ценность кондитерских товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров (сырье, технология производства);
- условия хранения, транспортирования и сроки годности кондитерских товаров;
- требования к качеству кондитерских товаров, регламентированные техническими нормативными правовыми актами (ТНПА);
- классификацию и ассортимент кондитерских товаров;

- методы контроля качества кондитерских товаров в процессе хранения и реализации;
- процедуру экспертизы качества кондитерских товаров в соответствии с требованиями ТНПА.

Уметь:

- анализировать технические нормативные правовые акты, определяющие качество и безопасность, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение кондитерских товаров;
- оценить качество поступающих в розничную или оптовую торговую сеть кондитерских товаров;
- владеть методикой приемки товаров по количеству и качеству;
- формировать торговый ассортимент кондитерских товаров;
- использовать современные способы хранения товаров;
- осуществлять экспертизу качества кондитерских товаров в соответствии с требованиями ТНПА.

Иметь навыки профессиональной деятельности в розничной или оптовой торговле.

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

Рекомендуемые формы контроля – экзамен, курсовая работа.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		лекции	лабораторные	всего
1	Крахмал и крахмалопродукты	2	4	6
2	Сахар, заменители сахара	4	2	6
3	Мед	2	2	4
4	Классификация и сырье кондитерских товаров	2	-	2
5	Карамель	3	4	7
6	Пастило-мармеладные кондитерские изделия, консервы плодово-ягодные (варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты)	4	4	8
7	Шоколад и какао порошок	4	2	6
8	Конфеты, ирис, драже, жевательная резинка	4	4	8
9	Халва и восточные сладости	3	2	5
10	Мучные кондитерские изделия	6	8	14
11	Кондитерские изделия специального назначения	2	-	2
	Итого:	36	32	68

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты

Крахмал как пищевой продукт. Пищевая ценность. Строение и свойства. Виды крахмала и факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Крахмалопродукты, реализуемые в розничной торговле. Искусственное саго. Виды, сорта. Особенности получения. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли крахмалом и крахмалопродуктами в Республике Беларусь.

Крахмалопродукты, как сырье для кондитерского производства. Модифицированный крахмал. Виды модифицированного крахмала. Особенности технологии производства.

Патока. Особенности технологии производства, свойства и использование патоки разных видов.

Глюкоза. Виды, особенности технологии производства, свойства, использование.

Экспертиза качества крахмалопродуктов. Дефекты. Причины их возникновения и меры предупреждения. Маркировка крахмала и крахмалопродуктов.

Факторы, сохраняющие качество крахмала и крахмалопродуктов: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения. Изменение качества при хранении.

Тема 2. Сахар, заменители сахара

Сахар. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность. Сахароза: физико-химические и технологические свойства. Классификация сахара.

Сахар-песок и сахар-рафинад. Факторы, формирующие качество: сырье и основы технологии производства. Сущность процесса рафинации. Ассортимент сахара. Экспертиза качества сахара. Новые виды сахара.

Дефекты сахара-песка и сахара-рафинада, причины их возникновения и меры предупреждения.

Заменители сахара: ксилит, сорбит, фруктоза, аспартам, глюкозно-фруктозные сиропы и др. Химический состав, значение в питании и влияние на здоровье человека заменителей сахара. Факторы, формирующие качество: сырье и особенности технологии производства. Экспертиза качества.

Тема 3. Мед

Классификация меда. Образование и созревание. Пищевая ценность. Химический состав и свойства меда разных видов. Экспертиза качества. Дефекты, причины их вызывающие и меры предупреждения.

Факторы, сохраняющие качество сахара, заменителей сахара, меда: тара, упаковочные материалы, условия транспортирования и хранения (режимы, размещение, санитарно-гигиеническое состояние складов и транспортных средств), сроки годности, новые методы хранения. Изменение качества при хранении.

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли сахаром, его заменителями и медом в Республике Беларусь.

Тема 4. Классификация и сырье кондитерских товаров

Особенности пищевой ценности кондитерских изделий. Значение их в питании. Классификация кондитерских изделий. Сырье, используемое при производстве кондитерских изделий, его влияние на качество продуктов: (сахар, заменители сахара, патока, глюкоза, мука, желирующие вещества, пенообразователи и т.д.).

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли, пути формирования ассортимента, повышения качества и пищевой ценности кондитерских изделий в Республике Беларусь.

Тема 5. Карамель

Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Состав и свойства карамельной массы. Сущность действия антикристаллизатора. Характеристика начинок. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения, сроки годности. Изменение качества при хранении.

Тема 6. Пастило-мармеладные кондитерские изделия, консервы плодово-ягодные (варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты)

Классификация. Химический состав и пищевая ценность.

Мармелад. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, основы технологии производства отдельных видов. Сущность процесса студнеобразования. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка. Условия хранения, сроки годности. Изменение качества при хранении.

Пастильные изделия. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, основы технологии производства отдельных видов. Сущность процесса пенообразования. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения, сроки годности зефира и пастилы. Изменение качества при хранении.

Варенье, джем, повидло, конфитюр, желе, цукаты. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Тема 7. Шоколад и какао-порошок

Какао-бобы. Основные сорта и их характеристика, химический состав и пищевая ценность. Какао-кружка, какао тертое, какао-масло: их свойства.

Шоколад. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество обыкновенного и десертного шоколада: сырье, особенности технологии производства. Ассортимент. Новые виды шоколада. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Какао-порошок. Общая характеристика. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Тема 8. Конфеты, прис, драже, жевательная резинка

Конфеты. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности технологии производства отдельных видов конфетных масс (номадных, молочных, фруктовых, жележных, пралиновых, марципановых, грильяжных, кремowych, комбинированных, сбивных и др.). Способы формирования конфетных корпусов. Виды глазури. Ассортимент конфет. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

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

Ирис. Общая характеристика. Отличие от конфет и карамели. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности технологии производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Жевательная резинка. Общая характеристика и ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности.

Тема 9. Халва и восточные сладости

Халва. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности технологии производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Восточные сладости. Классификация и ассортимент. Особенности технологии производства. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности.

Тема 10. Мучные кондитерские изделия

Классификация (печенье, крекеры, галеты, пряничные изделия, вафли, торты и пирожные, кексы, ромовые бабы). Химический состав и пищевая ценность.

Печенье. Общая характеристика. Виды. Особенности формирования качества сахарного, затяжного и сдобного печенья в процессе производства. Ассортимент. Экспертиза качества.

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

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

Пряничные изделия. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества.

Вафли. Особенности технологии производства. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества.

Торты и пирожные. Виды. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности технологии производства. Характеристика выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества.

Кексы и ромовые бабы. Особенности технологии производства. Экспертиза качества.

Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и реализации. Сроки годности. Изменение качества при хранении.

Тема 11. Кондитерские изделия специального назначения

Кондитерские изделия специального назначения: детские, витаминизированные, диетические, лечебные, функционального назначения. Химический состав и пищевая ценность. Особенности технологии производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Законодательные и нормативные акты

1. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь от 9 янв. 2002 г. № 90-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2002. - № 10. – С. 3-23.
2. Об оценке соответствия требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации: Закон Респ. Беларусь от 5 янв. 2004 г. № 269-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2004. - № 5. – С. 9-20.
3. О торговле: Закон Респ. Беларусь от 28 июня 2003 г. № 231-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2003. - № 87. – С. 11-18.
4. О техническом нормировании и стандартизации: Закон Респ. Беларусь от 5 янв. 2004 г. № 262-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2004. - № 4. – С. 26-37.
5. Мед натуральный. Технические условия: ГОСТ 19792-2001. – Введ. 01.01.2003. – Минск: Межгос. Совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 2002. – 15 с.
6. Карамель. Общие технические условия: ГОСТ 6477-88. – Введ. 01.07.1989. – М.: ИПК издательство стандартов, 1998. – 8 с.
7. Ирис. Общие технические условия: ГОСТ 6478-89. – Введ. 01.01.1991. М.: Издательство стандартов, 1990. – 7 с.
8. Рулетки белорусские. Общие технические условия: СТБ 730-93. – Введ. 01.01.1994. – Минск: Белстандарт, 1993. – 6 с.

Литература

Основная:

9. Дубовик, Е.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учеб.-метод. пособие / Е.В. Дубовик, М.И. Ржеуская, Л.В. Анихимовская. – Минск: БГЭУ, 2006. – 145 с.
10. 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.
11. Малотенкова, С.М. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебное пособие для вузов / С.М. Малотенкова. - СПб.: Питер, 2004. – 480 с.
12. Дубовик, Е.В. Новое в товароведении кондитерских товаров: Учеб. пособие / Е.В. Дубовик, М.И. Ржеуская. – Минск: БГЭУ, 2003. – 98 с.
13. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для студентов высших учебных заведений / А.В. Рыжакова. – М.: Академия, 2005. – 224 с.

Дополнительная:

14. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров: учеб. пособие для вузов / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская. – М.: Феникс, 2005. – 478 с.
15. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры / С.Я. Корячкина. – Орел: Труд, 2006. – 496 с.
16. Минифай, Бернард У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия / Б.У. Минифай: пер. с англ. 3-го издания под общ. науч. Ред. Т.В. Савенковой – СПб.: Профессия, 2005. – 808 с.
17. Андреев, Н.Р. Основы производства нативных крахмалов / Н.Р. Андреев. – М.: Пищепромиздат, 2001. – 282 с.
18. Лурье, И.С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: справочник / И.С. Лурье, Л.Е. Скокан, А.П. Цитович. – М.: Колос, 2003. – 416 с.
19. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М.: Академия, 2007. – 304 с.
20. Лурье, И.С. Технология кондитерского производства / И.С. Лурье. – М.: Агропромиздат, 1992. – 399 с.
21. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. – М.: Профобриздат, 2002. – 416 с.
22. Драгилев, А.И. Производство мучных кондитерских изделий: учеб. пособие / А.И. Драгилев, Я.М. Сезанаев. – М.: ДеЛи, 2000. – 448 с.
23. Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник / И.П. Чепурной. – М.: Дашков и К, 2008. – 416 с.
24. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / В.И. Заикина. – М.: Дашков и К, 2010. – 168 с.

Беларускі дзяржаўны эканамічны ўніверсітэт. Бібліятэка.

Белорусский государственный экономический университет. Библиотека.

Belarus State Economic University. Library.

<http://www.bseu.by>