


Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования
"Белорусский государственный
экономический университет"

 В.Н. Шимов
« 08 » 06 2011 г.

Регистрационный № УД-692-11 баз.

Товароведение и экспертиза молочных товаров

Учебная программа для специальности

1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

СОСТАВИТЕЛИ: Вашкевич Л.А., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

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

Фурс И.Н., заведующий кафедрой инновационной экономики и педагогики института повышения квалификации и переподготовки кадров агропромышленного комплекса Учреждения образования «Белорусский государственный аграрный технический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНО 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: Вашкевич Л.А.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа составлена в соответствии с действующим планом по специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» и предусматривает формирование у студентов прочных знаний классификации, ассортимента, химического состава, потребительских свойств молочных товаров, состояния и перспектив развития производства, потребления и реализации указанных групп товаров, факторов, формирующих основные свойства товаров.

Изучение данной дисциплины направлено на освоение технической нормативной правовой документации, организации и проведение экспертизы молочных товаров.

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

Цель преподавания дисциплины – дать будущим специалистам знания принципиального характера по применению экспертизы важнейших групп молочных и яичных товаров в условиях формирования и развития рыночных отношений.

Для достижения данной цели дисциплина «Товароведение и экспертиза молочных и яичных товаров» должна решать следующие **задачи**:

- ознакомить студентов с состоянием и перспективами развития соответствующей отрасли промышленности по отдельным группам молочных и яичных товаров, с основными направлениями ее совершенствования;
- ознакомить студентов с сырьевыми материалами и основами производства молочных и яичных товаров;
- изучить основные факторы формирования ассортимента и качества;
- изучить классификацию и ассортимент, требования к качеству и потребительские свойства товаров;

- ознакомить студентов с методами исследования потребительских свойств товаров;
- изучить особенности упаковки, маркировки, транспортирования и хранения товаров;
- изучить организацию и проведение экспертизы качества молочных товаров, яиц и продуктов их переработки.

В результате изучения дисциплины товаровед-эксперт **должен:**

знать:

- основы рационального потребления товаров, сырьевые материалы, основные свойства, качественные характеристики, основы производства, классификацию, ассортимент и особенности его формирования, методы теоретического и экспериментального исследования, технические нормативные правовые акты, регламентирующие качество молочных товаров, яиц и продуктов их переработки, методы анализа процессов хранения, свойства товаров, правила обращения с ними;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологии производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к молочным и яичным товарам;
- проводить экспертизу качества товаров на всех этапах жизненного цикла;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов, порчи, пороков товаров;
- определять рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации товаров.

уметь:

- управлять качеством молочных и яичных товаров;
- работать с техническими нормативными правовыми актами;
- обрабатывать экспериментальные данные анализа качества товаров;
- владеть прогрессивными методами исследования товаров;

- проводить стандартные испытания по определению органолептических, физико-химических, микробиологических, биохимических показателей молочных товаров, яиц и продуктов их переработки;

- осуществлять экспертизу качества товаров.

Аудиторная работа предполагает чтение лекций, проведение лабораторных занятий. Внеаудиторная работа предусматривает самостоятельное изучение студентами части теоретического материала по учебникам, учебным пособиям и другим учебным и научным источникам.

Контроль знаний студентов осуществляется путем проведения опросов, тестов, коллоквиумов, подготовки рефератов и экзаменов.

Всего часов по дисциплине 164, из них аудиторных – 68, в том числе 32 часа – лекций, 36 часов – лабораторные занятия.

Рекомендуемая форма контроля — экзамен.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		Лекции	Лабораторные занятия
1.	Молоко и молочные продукты. Состояние производства. Пищевая ценность.	2	-
2.	Химический состав, физические и химические свойства молока.	2	4
3.	Питьевое молоко и сливки.	4	4
4.	Кисломолочные продукты	4	8
5.	Молочные консервы	4	4
6.	Масло коровье	4	4
7.	Сыры	6	4
8.	Мороженое	2	2
9.	Детские молочные продукты	2	2
10.	Яйцо птицы и яичные продукты	2	4
ВСЕГО:		32	36

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Молоко и молочные продукты. Состояние производства. Пищевая ценность

Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов (в мире и Республике Беларусь). Перспективные направления производства молочных продуктов. Пищевая ценность молока, научно обоснованные нормы потребления.

Тема 2. Химический состав, физические и химические свойства молока

Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока. Образование молока. Факторы, влияющие на состав молока. Особенности химического состава молока других видов животных. Чужеродные вещества. Физико-химические свойства молока, Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке под воздействием различных факторов. Влияние термической обработки на качество и сохраняемость молока. Организация и проведение экспертизы молока и молочных продуктов.

Тема 3. Питьевое молоко и сливки

Ассортимент питьевого молока. Основы производства. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменение качества молока в процессе хранения. Дефекты молока. Экспертиза качества. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь молока при хранении и реализации.

Сливки. Факторы, формирующие качество: сырье, технология производства. Ассортимент сливок. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты сливок. Экспертиза качества.

Тема 4. Кисломолочные продукты

Пищевое и диетическое значение кисломолочных продуктов. Классификация. Сущность процессов их получения. Особенности производства, состава и свойств различных видов кисломолочных продуктов.

Ассортимент. Новые виды кисломолочных продуктов. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения.

Изменение качества кисломолочных продуктов в процессе хранения. Дефекты. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь кисломолочных продуктов при хранении и реализации.

Тема 5. Молочные консервы

Сгущенные молочные консервы. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Основы производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты.

Сухие молочные продукты. Ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. Особенности производства сухих молочных продуктов. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты.

Тема 6. Масло коровье

Сливочное масло. Химический состав и пищевая ценность. Способы производства и их влияние на свойства и качество масла. Ассортимент масла и пути его совершенствования. Традиционные и новые виды сливочного масла.

Топленое масло. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика сырья и особенности производства.

Экспертиза качества коровьего масла. Тара, улаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь коровьего масла при хранении и реализации.

Тема 7. Сыры

Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация. Факторы, формирующие видовые особенности и качество сыров. Ассортимент сыров.

Биохимические процессы, происходящие в сырах при созревании. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменение качества сыров в процессе хранения. Дефекты. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации.

Плавленные сыры. Классификация. Особенности сырья, производства, химического состава и пищевая ценность. Ассортимент. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты.

Тема 8. Мороженое

Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация. Характеристика сырья. Основы производства. Ассортимент. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты.

Тема 9. Детские молочные продукты

Особенности химического состава женского молока.

Классификация и ассортимент детских молочных продуктов. Требования, предъявляемые к качеству исходного сырья. Особенности производства детских молочных продуктов: молока, кисломолочных и сухих продуктов. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 10. Яйцо птицы и яичные продукты

Значение яичных продуктов в питании. Физиологическая норма их потребления. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Влияние прижизненных факторов на формирование качества яиц у кур-несушек. Классификация куриных яиц. Экспертиза качества куриных яиц. Правила отбора образцов. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка и транспортирование яиц. Хранение яиц. Процессы, происходящие при хранении. Условия и сроки хранения яиц на холодильниках. Способы удлинения сроков хранения яиц. Приемка и хранение яиц в магазине.

Яйца перепелиные. Краткая характеристика.

Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты. Яичный порошок. Схема производства яичнопродуктов. Экспертиза качества. Дефекты.

Упаковка, маркировка яйцепродуктов, их транспортирование.
Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Законодательные и нормативные акты

1. Закон Республики Беларусь от 9 января 2002 г. № 90-З "О защите прав потребителей" // Нац. реестр правовой информации Республики Беларусь. --- 2002. — № 10.

2. Закон Республики Беларусь от 5 января 2004 г. № 262-З "О техническом нормировании и стандартизации" // Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь. --- 2004. — № 2/1011.

3. Закон Республики Беларусь от 28 июля 2003 г. "О торговле" // Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь. — 2003. --- № 87, 2/281.

4. Закон Республики Беларусь от 23.11.1993 г. № 283-ХП "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" // Ведомости Национального собрания Республики Беларусь. — 2002. — № 19.

5. Закон Республики Беларусь от 29.05.2003 г. № 217-З "О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека" // Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь. --- 2003. — № 79, 2/966.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Кругляков, Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров: учебник / Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова. — М.: Дашков и К°, 2007. — 488 с.

2. Кругляков, Г.Н. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов: учебник / Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова. — М.: Дашков и К°. 2007. — 468 с.

3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов / М.С.Касторных. М.: Издат. Центр «Академия», 2003. — 288 с.

Дополнительная:

1. Вашкевич, Л.А. Новое в товароведении молочных товаров. / Л.А. Вашкевич, Л.О. Смольская. — Минск: БГЭУ, 2000. — 46 с.

2. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов. / К.К. Горбатова. — СПб.: ГИОРД, 2001. — 310 с.

3. Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов; под ред. А.М. Шалыгиной. — М.: КолосС, 2004. — 455 с.

4. Твердохлеб, Г.В. Технология молока и молочных продуктов / Г.В.Твердохлеб, Г.Ю. Сажинов. — М.: ДеЛи принт, 2006. — 616 с.

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

<http://www.bseu.by>