

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

 В.Ю. Шутилин

« 25 » 06 2020 г.

Регистрационный № УД 4554-20 /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»

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта ОСВО 1-25 01 09-2013 и учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, утвержденного 03.04.2015 г., регистрационный № 117Р-15.

СОСТАВИТЕЛЬ

Коляда Е.В., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент;

Петухов М.М., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Перминов Е.В., доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

Садовская А.В., старший научный сотрудник отдела технологии из корнеклубнеплодов РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 8 от 19 марта 2020 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 6 от 17.06 2020).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» 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.

Важной составляющей учебной дисциплины являются вопросы, связанные с изучением потребностей человека, формированием потребительской ценности товарной продукции на различных этапах производственного цикла, оптимизацией ассортимента и сохранением качества товаров в сферах обращения и потребления, рационализацией методов и средств информационного обеспечения товародвижения.

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.

Основными задачами изучения учебной дисциплины «Товароведение 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-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью);
- 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 «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» обучающийся должен:

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;

ВЛАДЕТЬ:

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

- 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.

В соответствии с учебным планом специальности «Товароведение и экспертиза товаров» дневной формы получения высшего образования учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» рассчитана всего на 198 часов, в том числе 108 — аудиторных (52 часа — лекций, 56 часов — лабораторные занятия), 90 часов — самостоятельная работа. Форма текущей аттестации — экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Крахмал и крахмалопродукты

Крахмал как пищевой продукт. Применение в промышленности. Потребительские и физико-химические свойства крахмала. Виды крахмала. Строение. Химический состав и пищевая ценность.

Формирование качества картофельного крахмала в процессе производства. Выбор сырья: размеры, тип кожуры, химический состав картофеля. Основные технологические этапы производства и их влияние на качество 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. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия транспортирования и хранения. Процессы при хранении крахмала.

Крахмалопродукты: виды, свойства, получение, экспертиза качества. Искусственное саго: виды, сорта, особенности получения, экспертиза качества. Модифицированные крахмал: виды, особенности производства. Крахмал картофельный окисленный ОПВ-1(желирующий), крахмал экструзионный набухающий (холоднонабухающий), крахмал горячего набухания Е 1422. Мальтодекстрины. Сахаристые гидролизаты крахмала – патока, глюкоза и др.: виды, особенности технологии производства, свойства и использование.

Тема 2. Сахар и заменители сахара

Общая характеристика сахара. Потребительские и физико-химические свойства сахара. Виды 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, происходящие при хранении сахара.

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

Тема 3. Мёд

Получение и классификация натурального пчелиного мёда. Источник получения, образование и созревание меда. Классификация меда по ботаническому происхождению и способу получения.

Химический состав и свойства меда разных видов. Химический состав, пищевая ценность и потребительские свойства меда.

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

Продукты пчеловодства: воск, пыльца, перга, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Значение, применение.

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

Тема 4. Классификация и ассортимент кондитерских изделий. Пищевая ценность и сырье для их изготовления

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

Сахарные кондитерские изделия. Химический состав и пищевая ценность. Сырье, используемое при производстве сахарных кондитерских изделий, его влияние на качество (сахар, патока, инвертный сахар, органические кислоты, ароматические и красящие, желеобразующие вещества, пенообразователи и т.д.).

Мучные кондитерские изделия. Химический состав и пищевая ценность. Сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий, его влияние на качество (мука, вода, химические щелочные разрыхлители, жиры, крахмал, яйца и др.).

Тема 5. Карамель

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

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.

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

Тема 6. Шоколад и какао-порошок

Товароведная характеристика, классификация и ассортимент шоколада. Химический состав и пищевая ценность шоколада.

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. Особенности технологии производства.

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

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

Тема 7. Конфеты, ирис

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

Факторы, формирующие качество: сырье, особенности технологии производства отдельных видов конфетных масс (помадных, молочных, фруктовых, желейных, пралиновых, марципановых, грильяжных, кремовых, комбинированных, сбивных и др.). Способы формования 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 и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства. Экспертиза качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия хранения и сроки годности. Изменение качества при хранении.

Тема 8. Драже, жевательная резинка

Общая характеристика драже. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность. 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, классификация и ассортимент, рецептура, сырье и технология производства. Экспертиза качества. Упаковка, условия хранения.

Тема 9. 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 10. Пастильные изделия

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

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

Тема 11. Халва и восточные сладости

Классификация и ассортимент халвы. Химический состав и пищевая ценность халвы. 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 рецептур восточных сладостей. Классификация. Ассортимент сладостей типа карамели, типа мягких конфет и сладостей мучных. Сырье и особенности технологии производства.

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

Тема 12. Печенье

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

Тема 13. Крекер, галеты и сладости мучные

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

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

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

Тема 14. Вафли

Классификация вафель в зависимости от особенностей производства, количества начинок. Ассортимент вафель. Химический состав и пищевая ценность вафель.

Особенности формирования качества вафель в процессе производства. Сырье для получения вафельного листа и начинок. Технология производства. Характеристика начинок.

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

Тема 15. Пряничные изделия

Общая характеристика пряничных изделий. Классификация пряничных изделий: по виду поверхности, форме и наличию начинки, размерам, способу приготовления теста. Виды пряников. Отличие коврижек от пряников. Ассортимент пряничных изделий. Химический состав и пищевая ценность 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 16. Торты и пирожные, рулеты, бисквиты, кексы и ромовая баба

Классификация и ассортимент тортов и пирожных. Виды тортов и пирожных. Торты и пирожные: химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства. Характеристика выпеченных и отделочных полуфабрикатов. 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 17. 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.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли).
Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»
для специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов					Иное	Форма контроля знаний	
		лекции	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия	количество часов во часов УРС			
						лекции			ПЗ (СЗ)
1	Крахмал и крахмалопродукты Лабораторная работа № 1 «Изучение органолептических и физико-химических показателей качества крахмала»	4			4			[21,22,26] ЭУМК	опрос, защита работы
2	Сахар и заменители сахара Лабораторная работа № 2 «Изучение показателей качества и ассортимента сахара»	4			4			[21, 26], ЭУМК	тест, защита работы
3	Мед Лабораторная работа № 3 «Изучение органолептических и физико-химических показателей качества меда»	4			4			[21,22], ЭУМК	опрос, защита работы
4	Классификация и ассортимент кондитерских изделий. Пищевая ценность и сырье для их изготовления	2			-			[21,23,24] ЭУМК	-
5	Карамель Лабораторная работа № 4 «Изучение органолептических, физико-химических показателей качества и ассортимента карамели»	4			4			[21,22,27] ЭУМК	защита работы, контрольная работа №1
6	Шоколад и какао-порошок Лабораторная работа № 5 «Изучение ассортимента шоколада и методов оценки его качества»	4			4			[21,22,25] ЭУМК	опрос, защита работы

7	Конфеты, ирис Лабораторная работа № 6 «Изучение ассортимента конфет, ириса и методов оценки их качества»	4			4			[21,22,26] ЭУМК	опрос, защита работы
8	Драже, жевательная резинка	2			-			[21,22,23] ЭУМК	-
9	Мармелад Лабораторная работа № 7 «Изучение ассортимента мармелада и методов оценки их качества»	2			4			[21,22,24] ЭУМК	опрос, защита работы
10	Пастильные изделия Лабораторная работа № 8 «Изучение ассортимента пастильных изделий и методов оценки их качества»	2			4			[21,22,24] ЭУМК	тест, защита работы
11	Халва и восточные сладости Лабораторная работа № 9 «Изучение ассортимента халвы и восточных сладостей и методов оценки их качества»	4			4			[21,22,26] ЭУМК	защита работы, контрольна я работа №2
12	Печенье Лабораторная работа № 10 «Изучение ассортимента и методов проведения экспертизы качества сахарного и затыжного печения»	4			4			[21,22,23] ЭУМК	опрос, защита работы
13	Крекер, галеты и сладости мучные Лабораторная работа № 11 «Изучение ассортимента и методов проведения экспертизы качества крекера, галет, мучных сладостей»	2			4			[21,22,24] ЭУМК	опрос, защита работы
14	Вафли Лабораторная работа № 12 «Изучение классификации, ассортимента и методов проведения экспертизы качества вафель»	2			4			[21,22,26] ЭУМК	опрос, защита работы
15	Пряничные изделия Лабораторная работа № 13 «Изучение классификации,	2			4			[21,22,26] ЭУМК	защита работы,

	ассортимента и методов проведения экспертизы качества пряничных изделий»							контрольная работа №3
16	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 баба»	4			4		[21,22,26,27], ЭУМК	опрос, защита работы
17	Кондитерские изделия специального назначения	2			-		[21,22,23] ЭУМК	-
	Всего часов:	52			56			экзамен

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 учебной программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по учебной дисциплине, изучение и подбор необходимой основной и дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной и рекомендованной преподавателем литературы, консультаций;
- подготовку к лабораторным работам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовку к выполнению диагностических форм контроля (опрос, тесты, контрольные работы, собеседование и защита выполненных на лабораторных занятиях заданий);
- подготовку к экзамену.

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 массовой доли золы и металломагнитной примеси: ГОСТ 5901-2014. — Введ. 01.07.2016. — М.: Стандартиформ, 2019. — 11 с.

6 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности: ГОСТ 5898-87. — Введ. 01.01.1989. — М.: Стандартиформ, 2012. — 12 с.

7 Мед натуральный. Технические условия: ГОСТ 19792-2017. — Введ. 01.01.2019. — Минск: Межгос. Совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 2017. — 12 с.

8 Торты и пирожные. Общие технические условия: СТБ 961-2005. — Введ. 01.01.2005. — Минск: Издательство стандартов, 2010. — 12 с.

9 Сладости мучные. Общие технические условия: СТБ 927-2008. — Введ. 01.11.2008. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2011. — 20 с.

10 Сахар белый. Технические условия: СТБ 2086-2010. — Введ. 01.07.2013. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2013. — 26 с.

11 Шоколад. Общие технические условия: СТБ 2211-2011. — Введ. 01.09.2012. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2012. — 34 с.

12 Какао-жмых и какао-порошок. Общие технические условия: СТБ 1205-2012. — Введ. 01.09.2013. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2012. — 20 с.

13 Изделия мучные кондитерские диетические и обогащенные. Общие технические условия: СТБ 2265-2014. — Введ. 01.09.2014. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 28 с.

14 Галеты. Общие технические условия: СТБ 2357-2014. — Введ. 01.07.2014. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 20 с.

15 Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия: СТБ 2361-2014. — Введ. 01.01.2015. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 26 с.

16 Карамель. Общие технические условия: СТБ 2374-2014. — Введ. 01.05.2015. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 28 с.

17 Драже. Общие технические условия: СТБ 2375-2014. — Введ. 01.05.2015. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 24 с.

18 Рулеты бисквитные. Общие технические условия: СТБ 2376-2014. — Введ. 01.05.2015. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 20 с.

19 Мармелад. Общие технические условия: СТБ 2377-2014. — Введ. 01.05.2015. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 28 с.

20 Изделия кондитерские. Методы контроля: СТБ 2394-2014. — Введ.

01.07.2015. — Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2014. — 20 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

21 Товароведение однородных товарных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / под ред. Л.Г. Елисеевой. — М.: Дашков и К°, 2016. — 1060 с.

22 Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Г.И. Назимова, А.С. Марков. — СПб.: «Издательство Лань», 2017. — 156 с.

23 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий: учебник / З.Г. Скобельская. — С.-Пб: «Издательство Лань», 2019. — 82 с.

24 Носенко, С.М. Оборудование кондитерского производства XXI века. Ч. 5 Вафли: справочник / С.М. Носенко. — М.: ДеЛи плюс, 2019. — 437 с.

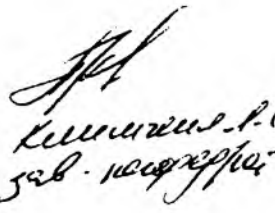
Дополнительная:

25 Яшин, Я.И. Какао и шоколад - пища и лекарства Богов (химический состав какао, антиоксидантная активность, биодоступность антиоксидантов, влияние на здоровье и старение человека): научно-популярное издание/ А.Я. Яшин, Б.В. Немзер. — М.: ТрансЛит, 2015. — 127 с.

26 Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства / А.И. Драгилев. — СПб.: «Издательство Лань», 2017. — 532 с.

27 Кондитерское искусство. Описание изделий и их приготовление. — ЭКСМО, 2015. — 320 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

<p style="text-align: center;">Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование</p>	<p style="text-align: center;">Название кафедры</p>	<p style="text-align: center;">Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине</p>	<p style="text-align: center;">Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)</p>
<p style="text-align: center;">Управление ассортиментом продовольствен- ных товаров</p>	<p style="text-align: center;">коммерческой деятельности и рынка недвижимости</p>	<p style="text-align: center;">нет</p> 	<p>Учебную программу по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных товарных групп (в отрасли). Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» рекомендовать к утверждению (протокол № 8 от 19.03.2020)</p>

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров (протокол № __ от _____ 202__ г.)

Заведующий кафедрой

канд. техн. наук, доцент _____

М.Л. Зенькова