МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ

АНОТАЦІЯ
РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Товарознавство та експертиза продовольчих товарів

(назва дисципліни)

Напрям підготовки: 6.010104 Професійна освіта.

Спеціалізація: Харчові технології.

Термін засвоєння ОПП: 4 роки - нормативний, 3 роки - скорочений
(нормативний, скорочений строк навчання)

Форма навчання: для всіх форм навчання
(денна,заочна форма навчання)

Кафедра: Хімії харчових та хімічних технологій

Розробник: доц., к.х.н. Цихановська І.В., доц., к.х.н. Александров О.В.,

м. Харків 2016 рік

1. Місце дисципліни в структурі ОПП

Необхідна навчальна база перед вивченням даної дисципліни
1. Хімія
2. Фізика
3. Органічна хімія
4. Біологічна та харчова хімія
5. Мікробіологія та фізіологія харчування

Успішне освоєння курсу дозволяє перейти до вивчення дисциплін:
1. Проектування підприємств харчової галузі
2. Технологія виробів та організація підприємств ресторанного господарства
3. Технологія та організація харчової галузі
4. Сучасні напрямки нутріціології
5. Інноваційні технології в галузі

2. Вимоги до результатів по даній дисципліні

В результаті вивчення дисципліни студент ***повинен***:

Знати:

– теоретичні та практичні основи товарознавства;

– цілі, завдання, об'єкти, суб'єкти товарознавства та експертизи продовольчих товарів;

– законодавчі та нормативні правові акти, методичні матеріали в галузі харчового законодавства, товарознавства та експертизи продовольчих продуктів і управління якістю;

– систему державного нагляду та контролю, міжвідомчого і відомчого контролю якості продукції, стандарти, технічні регламенти;

– порядок розробки, затвердження і впровадження стандартів, технічних умов та іншої нормативно-технічної документації;

– номенклатуру споживчих властивостей товарів і навички її побудови та аналізу;

– основні фактори, що впливають на формування та збереження якості продовольчих товарів;

– методи і засоби контролю якості продукції, організацію та технологію проведення контролю, випробувань і приймання продукції;

– способи аналізу якості продукції, організації контролю якості та управління технологічними процесами;

– принципи в галузі збереження споживчих властивостей товарів у процесі транспортування, зберігання, підготовки до реалізації та використання;

– методи оцінки рівня якості та конкурентоспроможності товарів і продовольчої сировини, засоби підвищення конкурентоспроможності, питання підвищення якості товарів і розширення асортименту;

– оволодіння науковими знаннями і практичними навичками в області систематизації та кодування товарів;

– особливості формування та оцінки споживчих властивостей продовольчих товарів і продовольчої сировини;

– фальсифікація основних груп продовольчих товарів;

– основні положення Державної системи стандартизації України та порядок розроблення стандартів, технічних умов, їх затвердження, видання, перевірки, перегляду, зміни та скасування;

– основні положення державної системи сертифікації в системі УкрСЕПРО;

– теоретичні основи експертизи товарів, її видів, особливостей;

– порядок проведення та оформлення результатів експертизи;

– вдосконалювання технологій й асортиментів харчових продуктів.

Основними цілями вивчення даної дисципліни являється:

– одержання сучасних уявлень з проблем насичення ринку якісними товарами різного асортименту як вітчизняного виробництва, так і закордонного, для забезпечення населення різноманітними продуктами харчування, безпечними для здоров'я;

– формування знань, умінь та навичок по оволодінню знаннями, необхідними для виконання своєї професійної діяльності, і насамперед, знанням продовольчих товарів, які використовуються як сировина для підприємств харчових виробництва та закладів ресторанного бізнесу;

– студент повинен вміти застосовувати знання в області споживчих властивостей продовольчих товарів, продовольчої сировини, мати знання в області асортиментної політики.

Вміти:

– визначати товарні і природні сорти харчової продукції;

– охарактеризувати основні компоненти харчової продукції;

– проаналізувати склад та харчову цінність основних видів продовольчих товарів;

– визначити правильність умов зберігання основних видів продовольчих товарів;

– охарактеризувати дію шкідливих компонентів харчових товарів;

– практичні навички в органолептичному дослідженні зразків основних видів продовольчих товарів;

– встановлювати доброякісність продовольчих товарів;

– практичні навички у використанні звичайних методів хімічного та фізико-хімічного аналізу для встановлення доброякісності продовольчих товарів;

– встановлювати відповідність даного виду товару державним стандартам;

– передбачати можливі зміни якості продуктів у результаті порушення умов і строків доставки, зберігання, від невідповідності тари й упакування;

– застосовувати знання в області споживчих властивостей продовольчих товарів і продовольчої сировини на практиці;

– оцінювати становище товару на ринку, кон'юнктуру попиту та пропозиції на пропонований товар;

– виробляти товарну, цінову і асортиментну політику для пропонованого товару.

– контрольно-вимірювальну техніку для контролю якості продукції і забезпечення безпеки продукції та технологічних процесів;

– комп'ютерні технології для планування і проведення робіт з прогнозуванню кон'юнктури ринків, асортименту товарів;

– методи контролю якості продукції і процесів при виконанні робіт по просуванню товарів від виробників до кінцевих споживачів;

– методи аналізу даних про якість продукції і способи аналізу причин браку;

– нормативно-законодавчу базу забезпечення якості та безпеки продовольчих товарів на ринку.

Володіти:

– навичками практичної роботи;

– класичними методами хімічного аналізу;

– методиками аналізу складу та харчової цінності основних видів продовольчих товарів;

– методиками органолептичного дослідження зразків основних видів продовольчих товарів;

– контрольно-вимірювальної технікою для контролю якості продукції і забезпечення безпеки продукції та технологічних процесів;

– методиками контролю якості продовольчої сировини і продукції;

– методиками аналізу даних про якість продукції і способи аналізу причин браку;

– методиками визначення фальсифікації та дослідження показників якості й токсичних властивостей речовин продуктів харчування.

3.Зміст робочої програми
Модуль № 1 (атестація 1)
“ Теоретичні основи товарознавства та експертизи продовольчої сировини й продовольчих товарів ”

Тема 1. Предмет, цілі й завдання «Товарознавства та експертизи продово-льчих товарів». Загальні відомості про харчові продукти. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних продовольчих товарів.

Тема 2. Асортимент продовольчих товарів.

Тема 3. Роль їжі в організмі людини. Споживні властивості продовольчих продуктів. Основні речовини харчових продуктів та їх характеристика.

Тема 4. Якість та моніторинг якості харчових продуктів. Формування якості товарів. Показники якості та методи визначення якості. Оцінка і контроль якості товарів. Основні поняття в області методів визначення якості і її оцінки. Відбір зразків (проб) харчових продуктів і сировини. Органолептичний метод оцінки якості харчових продуктів. Експертний метод. Вимірювальні методи дослідження: фізичні, хімічні, мікробіологічні.

Тема 5. Дефекти товарів та їх діагностика. Збереження якості і кількості товарів. Упаковка, маркування, зберігання і транспортування продовольчих товарів. Збереження харчових продуктів, режими зберігання. Процеси, що відбуваються в продуктах при зберіганні: фізичні, фізико-хімічні, хімічні, біологічні та мікробіологічні. Тривалість безпечного зберігання харчових продуктів. Вплив тари і пакувальних матеріалів на якість і збереженість харчових продуктів.

Тема 6. Консервування. Основні способи консервування харчових продуктів і сировини: фізичні, хімічні, біологічні. Природний спад харчових продуктів.

Тема 7. Інформація про товар. Види і форми товарної інформації. Засоби товарної інформації. Товарно-супровідні та експлуатаційні документи.

Тема 8. Стандартизація і сертифікація продовольчих товарів. Нормативні документи зі стандартизації і види стандартів: Державний стандарт України, технічні умови та ін.. Особливості застосування нормативних до-кументів.

Тема 9. Експертиза продовольчих товарів: поняття, методи, порядок проведення. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів. Оцінка відповідності сировини і продовольчих товарів.

Модуль № 2 (атестація 2)
“Споживчі властивості продовольчої сировини і товарів. Особливості їх формування та оцінки”

Тема 10. Товарознавство й експертиза зерна і продуктів його переробки; товарів із зерна та борошна.

Тема 11. Товарознавство й експертиза хліба, хлібобулочних та макаронних виробів.

Тема 12. Товарознавство й експертиза свіжих плодів і овочів.

Тема 13. Товарознавство й експертиза перероблених плодів і овочів.

Тема 14. Товарознавство й експертиза крохмалю, цукру, меду, крохма-лепродуктів.

Тема 15. Товарознавство й експертиза кондитерських виробів.

Тема 16. Товарознавство й експертиза смакових товарів (безалкогольних та алкогольних напоїв, чаю, кави, прянощів й приправ).

Тема 17. Товарознавство й експертиза олій та олійно-жирових продуктів.

Тема 18. Товарознавство й експертиза молока та молочних продуктів.

Тема 19. Товарознавство й експертиза яєць та яєчних продуктів.

Тема 20. Товарознавство й експертиза м'яса та м'ясних продуктів, напів-фабрикатів; м’ясних консервів та ковбасних виробів.

Тема 21. Товарознавство й експертиза гідробіонтів, риби та рибних продуктів: живої товарної риби, охолодженої, мороженої риби; солоної, в'яленої і сушеної риби; копчених рибних товарів і виробів зі рибного балику; консервів і пресервів зі риби і морепродуктів.

Тема 22. Товарознавство й експертиза харчових концентратів.

Тема 23. Товарознавство й експертиза продуктів дитячого харчування.

4. Список рекомендованої літератури

Базова

1. Елисеева Л.Г. и др.. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.:

МЦФЭР. – 2012. – 800с.
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. – М.: НОРМА. – 2009. – 448 с.
3. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління -К.:ЦНЛ. – 2006. – 678 с.
4. Самойленко А.А. Сертифікація продовольчих товарів.–КНТЕУ. – 2006. –213с.

Допоміжна

5. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства. – Донецьк. – 2007. – 181 с.
6. Шаповал М.І. Основи стандартизації, сертифікації та управління якістю. – К. – 2002. – 172 с.
7. Огвоздин В.Ю. Управление качеством. –М.: НОРМА. – 1999. – 153 с.