

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З КУРСУ
«ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ГАЛУЗІ»
ДЛЯ СТУДЕНТІВ НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ 6.051701
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»

Затверджено на засіданні кафедри хімічної
технології високомолекулярних сполук.
Протокол № 15 від 26.06.2014р.

Дніпропетровськ ДХТУ 2015

Методичні вказівки до самостійної роботи з курсу «Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / Укл.: А.О. Філінська, О.В. Черваков, Т.Г. Філінська – Дніпропетровськ: ДВНЗ УДХТУ, 2015, – 16с.

Укладачі: А.О. Філінська
О.В. Черваков, д-р техн. наук
Т.Г. Філінська

Відповідальний за випуск О.В.Черваков, д-р техн. наук

Навчальне видання
Методичні вказівки
до самостійної роботи з курсу
«Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі»
для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та
інженерія»

Укладачі: ФІЛІНСЬКА Антоніна Олександрівна
ЧЕРВАКОВ Олег Вікторович
ФІЛІНСЬКА Тетяна Геннадіївна

Редактор Л.М. Тонкошкур
Коректор А.О. Філінська

Підписано до друку 28.01.15. Формат 60×84 1/16. Папір ксерокс. Друк різнограф.
Умов.-друк. арк. 0,64. Облік.-вид. арк. 0,71. Тираж 100 прим. Замовлення №81.
Свідоцтво ДК №303 від 27.12.2000.

ДВНЗ УДХТУ, 49005, м. Дніпропетровськ-5, просп. Гагаріна, 8.

Видавничо-поліграфічний комплекс ІнКомЦентру

ЗМІСТ

	Стор.
ПЕРЕДМОВА	4
1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ	4
2. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА ЛІТЕРАТУРА	6
3. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ	6
4. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ЗА ТЕМАМИ, ЯКІ НЕ ВИКЛАДАЛИСЬ НА ЛЕКЦІЯХ	9
5. КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ	10

ПЕРЕДМОВА

Дисципліна «Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі» викладається студентам після вивчення таких дисциплін, як «Основи фізіології і гігієни харчування», «Технічна мікробіологія», «Методи контролю харчових виробництв», «Загальна технологія харчових виробництв», «Технологія добування жирів», «Технологія переробки жирів».

Предмет навчальної дисципліни „Товарознавство та пакування харчових продуктів галузі” охоплює наступні основні об’єкти:

- групи пакувальних матеріалів, що використовуються для виготовлення тари і упакування харчових продуктів;
- види тари для продовольчих товарів;
- стандартизацію, експертизу і сертифікацію продовольчих товарів;
- ідентифікацію і види фальсифікації харчових продуктів;
- асортиментну і якісну характеристику харчових жирів і жировмісних продуктів.

Мета навчальної дисципліни – надати теоретичні і практичні знання пакувальних матеріалів і тари для харчових продуктів та основ стандартизації, експертизи і сертифікації продовольчих товарів для забезпечення якісних характеристик і недопущення фальсифікації харчових продуктів.

1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

В результаті вивчення дисципліни студент повинен

1. ЗНАТИ:

- 1.1. Основні види пакувальних матеріалів.
- 1.2. Загальну класифікацію і види тари для харчових продуктів.
- 1.3. Види і характеристику скляної, металевої і дерев’яної тари.
- 1.4. Види і характеристику паперових і пакувальних матеріалів.
- 1.5. Класифікацію і властивості полімерних пакувальних матеріалів.
- 1.6. Допоміжні засоби для упакування харчових продуктів.
- 1.7. Маркування і штрихове кодування харчових продуктів.
- 1.8. Класифікацію продовольчих товарів.
- 1.9. Принципи стандартизації продовольчої продукції.
- 1.10. Види і порядок проведення експертизи харчових продуктів.
- 1.11. Основи сертифікації харчових продуктів.
- 1.12. Ідентифікацію і фальсифікацію продовольчих товарів.
- 1.13. Основи товарознавства харчових жирів і жировмісної сировини.

2. ВМІТИ:

- 2.1. Визначати основні групи пакувальних матеріалів.
- 2.2. Визначати дефекти пакувальної тари.
- 2.3. Оптимізувати конструкції споживчої, транспортної і спеціальної упаковки продовольчих товарів.
- 2.4. Проводити оцінку безпечності тари для харчових продуктів.
- 2.5. Визначити основні фактори, що формують якість харчових продуктів.
- 2.6. Визначати основні етапи сертифікації харчових продуктів.
- 2.7. Визначати основні критерії ідентифікації харчових продуктів.
- 2.8. Проводити товарознавчу характеристику харчових жирів і жировмісних продуктів.

Студенти слухають лекції, з ними проводяться практичні заняття. Окрім аудиторних занять предмет вивчається студентами самостійно. При вивченні дисципліни рекомендується письмово відповісти на питання для самоперевірки, що допоможе краще засвоїти матеріал.

Вивчення матеріалу дисципліни передбачає наступні роботи:

- ознайомлення з даними методичними вказівками, підбір необхідної літератури;
- прослуховування лекцій згідно навчального плану;
- практичні заняття з курсу;
- самостійна робота (підготовка до лекцій; підготовка до практичних робіт; опрацювання тем, які не викладалися на лекціях; підготовка до контрольних заходів);
- виконання домашніх завдань;
- консультації з основних розділів курсу;
- складання заліку з дисципліни.

Згідно навчального графіку студенти денної форми навчання виконують і захищають модульні контрольні роботи, питання до яких вказані далі в методичних вказівках.

Студенти заочної форми навчання виконують контрольну роботу, завдання на яку вказане далі в методичних вказівках. Варіант контрольної роботи визначається викладачем згідно порядкового номеру студента в списках, наданих деканатом. Контрольна робота, яка виконана не у відповідності до вказаного варіанту, викладачем не перевіряється і не зараховується. У кінці контрольної роботи студенту необхідно навести список цитованої літератури, поставити свій підпис і дату. Контрольна робота повинна бути виконана у терміни, що визначає навчальний графік, і подана на кафедру для перевірки. У випадку неякісного виконання контрольної роботи викладач може призначити новий її варіант. Студенти, які не виконали контрольну роботу, до складання іспиту не допускаються.

2. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНА ЛІТЕРАТУРА

1. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 616 с.
2. Шредер В.Л., Пилипенко С.Ф. Упаковка из картона. – К.: «Упаковка», 2004. – 560 с.
3. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Приор, 2000. – 144 с.
4. Тищенко Є.В. Товарознавство харчових жирів. Опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2001. – 67 с.
5. Николаева М.А. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1996. – 108 с.
6. Тищенко Є.В., Рудавська Г.Б., Орлов М.П. та ін. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: КНТЕУ, 2000. – 411 с.
7. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К.: КНТЕУ, 2002. – 360 с.
8. Козин Н.И. Химия и товароведение пищевых жиров. – М.: Госторгиздат, 1949 – 583 с.
9. Плахотин В.Я. Контроль качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. – К.: Урожай, 1988. – 141 с.
10. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. – СПб.: Питер, 2003. – 160 с.
10. Тищенко Є.В. Харчові жири. – К.: КНТЕУ, 2006. – 227 с.
11. Шепелев А.Ф. и др. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – Рост. На Дону, Тар.Т, 2001. – 224 с.

3. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ

Модуль 1. Пакування харчових продуктів

Тема 1. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії

1. Основні види пакувальних матеріалів
2. Класифікація і види тари для харчових продуктів
3. Вимоги до пакувальних матеріалів, що контактують з харчовими продуктами

Тема 2. Скляна, металева і дерев'яна тара

1. Основні види скла
2. Характеристика сировини, що використовується для виробництва скла
3. Класифікація скляних пляшок
4. Основні види металевої тари
5. Основні і допоміжні матеріали у виробництві металевої тари
6. Основні види дерев'яної тари

Тема 3. Паперові і картонні пакувальні матеріали тари

1. Класифікація паперових і картонних пакувальних матеріалів
2. Сировина для виготовлення картону
3. Види, структура і властивості картону
4. Комбіновані матеріали на основі картону
5. Конструювання упаковки з картону

Тема 4. Полімерні пакувальні матеріали

1. Класифікація полімерних пакувальних матеріалів.
2. Плівкові полімерні матеріали.
3. Багатошарові і комбіновані матеріали.
4. Полімерні піноматеріали.
5. Гнучкі полімерні пакувальні матеріали.
6. Вимоги до полімерів і дефекти виробів з них.
7. Гігієнічна характеристика полімерних матеріалів і тари.
8. Медичні аспекти використання полімерних матеріалів і тари для упакування харчових продуктів.
9. Санітарний нагляд і контроль за безпекою застосування полімерних матеріалів і тари, призначених для контакту з продовольчими товарами.

Тема 5. Упакування і маркування харчових продуктів

1. Етикетки.
2. Закупорювальні засоби.
3. Стрічки та клейкові матеріали.
4. Маркування і штрихове кодування продовольчих товарів.
5. Особливості упакування окремих груп продовольчих товарів.

Модуль 2. Товарознавство харчових продуктів

Тема 6. Предмет, цілі і задачі товарознавства

1. Цілі і задачі товарознавства
2. Принципи товарознавства
3. Поняття якості товару
4. Властивості товару
5. Формування, забезпечення і реалізація якості продукції
6. Види класифікацій продовольчих товарів

Тема 7. Основи стандартизації, експертизи і сертифікації продовольчих товарів

1. Ціль, задачі і принципи стандартизації
2. Види і категорії стандартів
3. Види експертизи продовольчих товарів
4. Порядок проведення експертизи продовольчих товарів
5. Форми і цілі сертифікації
6. Учасники сертифікації
7. Етапи сертифікації

Тема 8. Ідентифікація і фальсифікація харчових продуктів.

1. Визначення поняття «ідентифікація»
2. Зміст і етапи оцінки відповідності товару
3. Функції і задачі ідентифікації продовольчих товарів
4. Структура ідентифікації
5. Критерії ідентифікації
6. Характеристика показників при ідентифікації харчових продуктів
7. Переваги і недоліки органолептичних і вимірювальних методів ідентифікації
8. Визначення поняття «фальсифікація» і «фальсифіковані товари»
9. Види фальсифікації
10. Ознаки і різновиди асортиментної фальсифікації
11. Якісна фальсифікація
12. Кількісна фальсифікація
13. Наслідки фальсифікації
14. Заходи щодо попередження і боротьби з фальсифікацією
15. Можливі рішення при виявленні фальсифікації продовольчих товарів

Тема 9. Товарознавство харчових жирів і жировмісних продуктів

1. Асортимент основних видів рослинних олій
2. Оцінка якості рослинних олій
3. Дефекти рослинних олій
4. Умови і терміни зберігання рослинних олій
5. Упакування рослинних олій
6. Характеристика асортименту та оцінка якості тваринних топлених жирів
7. Дефекти тваринних топлених жирів
8. Упакування, умови і терміни зберігання тваринних топлених жирів
9. Класифікація і асортимент маргаринової продукції
10. Оцінка якості маргарину
11. Дефекти маргарину
12. Упакування і зберігання маргарину

13. Види спредів і їх товарознавча характеристика
14. Оцінка якості вершкового масла, види, дефекти, умови зберігання

4. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ЗА ТЕМАМИ, ЯКІ НЕ ВИКЛАДАЛИСЬ НА ЛЕКЦІЯХ

*Тема 1. *Основні напрямки розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі.*

1. Розвиток пакувальної індустрії в Європі
2. Розвиток пакувальної індустрії в Радянському Союзі
3. Пакувальна індустрія в Україні.

*Тема 4. * Біо- і фоторозкладавальні полімерні матеріали.*

1. Біорозкладавальні полімерні матеріали для тари і упаковки харчових продуктів
2. Фоторозкладавальні полімерні матеріали для тари і упаковки харчових продуктів

*Тема 5. * Торгова марка. Товарний знак. Художнє оформлення упаковки.*

1. Види торгових марок для харчових продуктів
2. Поняття «товарний знак», види товарних знаків для харчових продуктів
3. Види художнього оформлення упаковки

*Тема 7. * Особливості сертифікації імпоротної продукції. Сертифікація за кордоном.*

1. Особливості сертифікації імпоротної продукції
2. Види і характеристика сертифікатів (ветеринарний, фіто санітарний, гігієнічний, карантинний)
3. Міжнародні організації по сертифікації
4. Види міжнародних сертифікатів на продовольчі товари.

*Тема 8. * Історичний аспект фальсифікації продовольчих товарів.*

1. Перші європейські законодавчі акти про правову охорону харчових продуктів
2. Укази про продажу якісних харчових продуктів в Царській Росії
3. Боротьба з фальсифікацією харчових продуктів за радянських часів
4. Запобігання фальсифікації харчових продуктів в період незалежної України.

*Тема 9. *Формування асортименту та якості жирових соусів.*

1. Класифікація і асортимент майонезів
2. Оцінка якості майонезів
3. Дефекти майонезів
4. Упакування і зберігання майонезів

5. КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Варіант №1

1. Визначення поняття «ідентифікація».
2. Комбіновані матеріали на основі картону. Конструювання упаковки з картону.

Варіант №2

1. Медичні аспекти використання полімерних матеріалів і тари для упакування харчових продуктів.
2. Ознаки і різновиди асортиментної фальсифікації. Якісна фальсифікація. Кількісна фальсифікація.

Варіант №3

1. Маркування і штрихове кодування продовольчих товарів.
2. Класифікація паперових і картонних пакувальних матеріалів. Сировина для виготовлення картону.

Варіант №4

1. Вимоги до пакувальних матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.
2. Ціль, задачі і принципи стандартизації. Види і категорії стандартів.

Варіант №5

1. Характеристика сировини, що використовується для виробництва скла. Класифікація скляних пляшок.
2. Поняття якості товару. Властивості товару.

Варіант №6

1. Види експертизи продовольчих товарів. Порядок проведення експертизи продовольчих товарів.
2. Санітарний нагляд і контроль за безпекою застосування полімерних матеріалів і тари, призначених для контакту з продовольчими товарами.

Варіант №7

1. Асортимент основних видів рослинних олій. Оцінка якості рослинних олій
2. Особливості упакування окремих груп продовольчих товарів.

Варіант №8

1. Оцінка якості рослинних олій. Дефекти рослинних олій.
2. Визначення поняття «фальсифікація» і «фальсифіковані товари». Види фальсифікації.

Варіант №9

1. Основні види металевої тари. Основні і допоміжні матеріали у виробництві металевої тари.
2. Оцінка якості вершкового масла, види, дефекти, умови зберігання.

Варіант №10

1. Форми і цілі сертифікації. Учасники сертифікації. Етапи сертифікації.
2. Основні види дерев'яної тари.

Варіант №11

1. Основні види пакувальних матеріалів. Класифікація і види тари для харчових продуктів.
2. Визначення поняття «фальсифікація» і «фальсифіковані товари».

Варіант №12

1. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії.
2. Оцінка якості маргарину. Дефекти маргарину.

Варіант №13

1. Предмет, цілі і задачі товарознавства.
2. Класифікація полімерних пакувальних матеріалів. Плівкові полімерні матеріали.

Варіант №14

1. Упакування і маркування харчових продуктів. Етикетки. Закупорювальні засоби.
2. Функції і задачі ідентифікації продовольчих товарів. Структура ідентифікації. Критерії ідентифікації.

Варіант №15

1. Заходи щодо попередження і боротьби з фальсифікацією. Можливі рішення при виявленні фальсифікації продовольчих товарів.
2. Класифікація полімерних пакувальних матеріалів. Багатошарові і комбіновані матеріали.

Варіант №16

1. Характеристика показників при ідентифікації харчових продуктів. Переваги і недоліки органолептичних і вимірювальних методів ідентифікації
2. Вимоги до полімерів і дефекти виробів з них. Гігієнічна характеристика полімерних матеріалів і тари.

Варіант №17

1. Класифікація полімерних пакувальних матеріалів. Полімерні піноматеріали.
2. Умови і терміни зберігання рослинних олій. Упакування рослинних олій.

Варіант №18

1. Цілі і задачі товарознавства. Принципи товарознавства харчових продуктів.
2. Упакування і маркування харчових продуктів. Стрічки та клейкові матеріали.

Варіант №19

1. Класифікація полімерних пакувальних матеріалів. Гнучкі полімерні пакувальні матеріали.
2. Упакування, умови і терміни зберігання тваринних топлених жирів.

Варіант №20

1. Формування, забезпечення і реалізація якості продукції. Види класифікацій продовольчих товарів.
2. Паперові і картонні пакувальні матеріали тари. Види, структура і властивості картону.

Варіант №21

1. Основи стандартизації, експертизи і сертифікації продовольчих товарів.
2. Біорозкладавальні полімерні матеріали для тари і упаковки харчових продуктів

Варіант №22

1. Розвиток пакувальної індустрії в Європі.
2. Особливості сертифікації імпоротної продукції. Види і характеристика сертифікатів (ветеринарний, фіто санітарний, гігієнічний, карантинний).

Варіант №23

1. Фоторозкладавальні полімерні матеріали для тари і упаковки харчових продуктів.
2. Упакування і зберігання маргарину.

Варіант №24

1. Поняття «товарний знак», види товарних знаків для харчових продуктів
2. Упакування і зберігання майонезів. Дефекти майонезів.

Варіант №25

1. Міжнародні організації по сертифікації. Види міжнародних сертифікатів на продовольчі товари.
2. Пакувальна індустрія в Україні.

Варіант №26

1. Характеристика асортименту та оцінка якості тваринних топлених жирів. Дефекти тваринних топлених жирів.
2. Біо- і фоторозкладувальні полімерні матеріали.

Варіант №27

1. Види торгових марок для харчових продуктів. Види художнього оформлення упаковки.
2. Види спредів і їх товарознавча характеристика.

Варіант №28

1. Класифікація і асортимент маргаринової продукції.
2. Основні напрямки розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі.

Варіант №29

1. Класифікація і асортимент майонезів. Оцінка якості майонезів.
2. Класифікація полімерних пакувальних матеріалів. Полімерні піноматеріали

Варіант №30

1. Асортимент основних видів рослинних олій. Оцінка якості рослинних олій.
2. Класифікація полімерних пакувальних матеріалів. Гнучкі полімерні пакувальні матеріали

