



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та
торгівлі

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

Методичні вказівки та індивідуальні завдання
для самостійної роботи студентів

Харків
ХДУХТ
2016

Формування якості товарів : методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи [Електронний ресурс] / укладачі М. С. Одарченко, Т. В. Карбівнича. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: М.С. Одарченко, к.т.н., професор, завідувач кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки;
Т.В. Карбівнича, к.т.н., доцент кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Рецензент: професор кафедри товарознавства та експертизи товарів, к.т.н. Т.М. Летуа

Кафедра товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Схвалено науково-методичною комісією факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

Протокол від «08» червня 2016 року № 5

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від «07» липня 2016 року № 12

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «06» липня 2016 року № 4

© Одарченко М.С., Карбівнича Т.В.,
укладачі, 2016
© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2016

Зміст

	Стор.
Вступ.....	4
Структура навчальної дисципліни.....	5
Загальні методичні рекомендації.....	6
Критерії оцінювання самостійної роботи студентів.....	7
Завдання для самостійної роботи студентів.....	8
Індивідуальні завдання.....	19
Список рекомендованої літератури.....	23

ВСТУП

Якість товару є однією з його характеристик, що впливає на створення споживчих переваг і формування конкурентоспроможності продукції. Тому глибоке вивчення чинників, що формують якість продовольчих товарів забезпечить майбутніх фахівців знаннями, які необхідні їм при оцінюванні споживних властивостей продукції, контролі її якості в процесі товаропросування.

Метою вивчення дисципліни «Формування якості товарів» є формування у студентів цілісної системи знань і умінь з питань формування якості та забезпечення конкурентоспроможності товарів.

Для досягнення мети дисципліни «Формування якості товарів» передбачається вирішення таких завдань: вивчення основних факторів, що впливають на якість; ознайомлення з нормативною базою щодо виробництва товарів; опанування питань щодо вирішення проблеми формування якості на сучасному етапі; опанування питань взаємозв'язку якості з конкурентоспроможністю продукції; вивчення сировини, що використовується для виробництва товарів; опанування наукових основ технологічних процесів; вивчення основ виробництва продовольчих товарів; ознайомлення з закономірностями формування споживчих в процесі виготовлення продукції; опанування питань впливу пакувальних матеріалів та тари на якість товарів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- актуальні проблеми якості продукції в сучасних умовах ринкових відносин;
- основні фактори формування якості товарів;
- основні процеси, що відбуваються під час виробництва товарів;
- структуру стандартів, що регламентують випуск продукції;
- основні схеми виробництва товарів;
- сучасні шляхи підвищення якості товарів;

вміти:

- користуватися нормативно-технічною документацією щодо технології виробництва продовольчих товарів;
- прогнозувати вплив якості сировини на якість готової продукції;
- визначати вплив технологічних операцій на якість товарів;
- визначати виробничі дефекти товарів та їх причини.

Робочою програмою передбачено викладання курсу лекцій, проведення практичних занять та самостійне вивчення окремих розділів програми за допомогою рекомендованої літератури.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л.	п	л а б.	інд	с.р.		л.	п.	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Формування якості продовольчих товарів рослинного походження												
Тема 1. Фактори формування якості товарів	6	2	-		-	4	6	2	-	-	-	4
Тема 2. Основні процеси харчових виробництв	8	2	2		2	2	8	-	-	-	2	6
Тема 3. Формування якості зерноборошняних товарів	8	2	2		2	2	8	-	-	-	2	6
Тема 4 Формування якості продуктів переробки плодів та овочів	12	2	4		2	4	12	2	2	-	2	6
Тема 5. Формування якості кондитерських товарів	14	4	4		2	4	14		2	-	2	10
Тема 6. Формування якості смакових товарів	10	2	2		2	4	10		-	-	2	8
Разом за розділом 1	58	14	14		10	20	58	4	4	-	10	40
Розділ 2. Формування якості продовольчих товарів тваринного походження												
Тема 1. Формування якості харчових жирів	10	2	2		2	4	10	-	-	-	2	8
Тема 2. Формування якості молочних товарів	14	4	4		2	4	14	2	2	-	2	8
Тема 3. Формування якості м'ясних товарів	14	4	4		2	4	14	2	2	-	2	8
Тема 4. Формування якості рибних товарів	12	2	4		2	4	12	-	-	-	2	10
Разом за розділом 2	50	12	14		8	16	50	4	4	-	8	34
Усього годин	108	26	28		18	36	108	8	8		18	74

ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Самостійна робота студентів є складовою навчального процесу, важливим чинником, який формує вміння навчатися, сприяє активізації засвоєння студентом знань. Це основний засіб опанування навчального матеріалу в позааудиторний час.

Мета самостійної роботи студентів – сприяти засвоєнню у повному обсязі навчальної програми та формуванню самостійності як особистісної риси та важливої професійної якості, сутність якої полягає в умінні систематизувати, планувати та контролювати власну діяльність.

Методичні рекомендації призначені для надання студентам допомоги під час самостійного засвоєння матеріалу з тем дисципліни. Прослухавши лекції, на яких розглядаються базові та проблемні положення, студенти мають ознайомитися з питаннями до кожної теми відповідно до програми дисципліни, науково-методичної літератури та основної і допоміжної літератури, чинних стандартів, періодичними виданнями, в яких висвітлюються питання формування якості товарів. Це має особливе значення, оскільки в лекціях висвітлюються лише основні теоретичні положення, найбільш актуальні проблеми, тоді як значна частка другорядних, менш складних проблем залишається для самостійного опрацювання.

Самостійна робота студентів з дисципліни «Формування якості товарів» включає такі форми:

- опрацювання лекційного матеріалу;
- поглиблене вивчення окремих тем і питань курсу на підставі навчальної та рекомендованої літератури, нормативних документів;
- підготовка рефератів;
- підготовка індивідуальних творчих завдань;
- консультації з викладачем;
- підготовка до іспиту.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Організаційною складовою навчального процесу є контроль рівня знань, що допомагає студентам критично оцінювати свої успіхи в навчанні та помилки, правильно організувати подальшу роботу, забезпечити її системність та регулярність.

Під час вивчення дисципліни «Формування якості товарів» застосовуються поточний, проміжний та підсумковий контроль знань. Усі ці види контролю тісно взаємопов'язані та організуються так, щоб стимулювати ефективність самостійної роботи та забезпечити об'єктивність оцінювання рівня знань студентів. При цьому враховуються види занять, передбачених навчальним планом: лекційний матеріал, практичні заняття, самостійна та індивідуальна робота. Перевірка та оцінка знань студентів з дисципліни може проводитися декількома методами.

1. Поточний контроль. Оцінювання знань студентів проводиться під час практичного заняття, під час перевірки виконання індивідуального завдання.

2. Проміжний контроль. Проведення підсумкових письмових тестових контрольних робіт за окремими змістовими модулями дисципліни.

3. Підсумковий контроль. Контроль знань студентів здійснюється у процесі екзамену для студентів

Перевірка самостійної роботи студента проводиться під час практичних занять і додатково оцінюється залежно від кількості матеріалу, що винесений на самостійне вивчення – від 0,5 до 2 балів відповідно до кожної теми.

Контроль може проводитися у вигляді:

- експрес-опитування,
- співбесіди,
- колоквіумів,
- тестування,
- захисту індивідуальних завдань.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

РОЗДІЛ 1 ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 1. Фактори формування якості товарів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості товарів, зверніть увагу на вид і якість основної та додаткової сировини, яка використовується для їх виробництва, функціональне призначення кожної складової. Вплив технології виробництва на якість готової продукції доцільно вивчати в такій послідовності: класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні технології та способи підвищення якості, використання сучасних видів пакування.

Завдання 1. Охарактеризувати сировину за видами та навести приклад. Запис зробіть у формі таблиці.

Вид сировини	Характеристика	Приклад

Завдання 2. Наведіть види пакувальних матеріалів і тари та охарактеризуйте їх вплив на якість товарів.

Питання для самостійного опрацювання

1. Вплив основної сировини на формування якості готової продукції.
2. Вплив додаткової сировини на формування якості готової продукції.
3. Вплив різних видів поліпшувачів на формування якості готової продукції.
4. Вплив технологічних процесів на формування якості готової продукції.
5. Роль параметрів технологічних операцій в формуванні якості харчових продуктів.
6. Роль пакування у формуванні якості харчових продуктів.

Тема 2. Основні процеси харчових виробництв

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи тему, з'ясуйте ознаки за якими класифікують процеси харчових виробництв, сутність кожного з них. Вияснить, чим відрізняються основні способи обробки продовольчої сировини від допоміжних. Особливості теплової та холодильної обробки, які застосовуються при виробництві продовольчих товарів, доцільно розглядати за такою схемою: основні і допоміжні способи, переваги і недоліки кожного з них, вплив на харчову і біологічну цінність, параметри технологічних операцій. Зверніть увагу на нетрадиційні способи обробки харчових продуктів, які набувають все більшого поширення при виготовленні сучасних товарів. Їх вивчення краще проводити в такій послідовності: сутність обробки, вплив на властивості, біологічну цінність і здатність до зберігання готової продукції, необхідні прилади і обладнання, практичне застосування, поширеність на підприємствах харчової промисловості.

Завдання 1. Охарактеризувати види теплової обробки. Вказати переваги та недоліки.

Запис зробіть у формі таблиці.

Вид теплової обробки	Переваги	Недоліки

Завдання 2. Охарактеризувати види холодильної обробки. Вказати переваги та недоліки.

Запис зробіть у формі таблиці.

Вид холодильної обробки	Переваги	Недоліки

Питання для самостійного опрацювання

1. Класифікація основних процесів харчових виробництв.
2. Додаткові процеси харчових виробництв.

3. Процеси, характерні для окремих галузей промисловості.
4. Вологі способи теплової обробки харчових продуктів.
5. Сухі способи теплової обробки харчових продуктів.
6. Комбіновані способи теплової обробки харчових продуктів.
7. Акустичні методи обробки харчової сировини.
8. Обробка продуктів іонізуючим випромінюванням.
9. Використання радуризації (радіаційна пастеризація) для обробки харчових продуктів.
10. Використання радаптертизації (радіаційна стерилізація) для обробки харчових продуктів.
11. Використання ультрафіолетового випромінювання в виробництві продовольчих товарів.
12. Характеристика процесів харчових виробництв: механічні і гідромеханічні.
13. Основні процеси харчових виробництв: сутність теплових процесів.
14. Основні процеси харчових виробництв: сутність масообмінних процесів.
15. Характеристика способів теплової обробки: смаження.
16. Характеристика способів теплової обробки: запікання.
17. Характеристика способів теплової обробки: висушування.
18. Характеристика способів теплової обробки: припускання.
19. Характеристика способів теплової обробки: тушкування.
20. Характеристика способів теплової обробки: випічка хліба.
21. Характеристика способів теплової обробки: варіння.
22. Технологія холодильної обробки продовольчої сировини. Процеси, що відбуваються при цьому.

Тема 3. Формування якості зерноборошняних товарів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості зерноборошняних товарів зверніть увагу на вид і якість основної та додаткової сировини, яка використовується для їх виробництва, функціональне призначення кожної складової. З'ясуйте особливості технологічних властивостей різних видів зернових культур, вплив сучасних видів поліпшувачів на якість готової продукції цієї групи. Вплив технології виробництва на якість готової продукції доцільно вивчати в такій послідовності: класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні

технології та способи підвищення якості, використання сучасних видів пакування.

Завдання 1. Використовуючи стандарти на круп'яні культури, скласти перелік зернових культур, які використовуються для виробництва крупів. Вкажіть особливості хімічного складу і технологічних властивостей круп'яних культур та асортимент крупів, які з них виробляються. Запис зробіть у формі таблиці.

Вид круп'яних культур	Хімічний склад, технологічні властивості	Види круп

Завдання 2. Скласти схему виробництва крупів. Вкажіть вплив кожної технологічної операції на формування якості готової продукції.

Питання для самостійного опрацювання

1. Особливості споживних властивостей зернових культур, що використовуються для виробництва крупів.
2. Особливості споживних властивостей сировини для виробництва макаронних виробів.
3. Особливості технологічних властивостей сировини для виробництва борошна.
4. Особливості споживних властивостей сировини для виробництва хлібобулочних виробів.
5. Вплив технології виробництва крупів на якість готової продукції.
6. Вплив технології виробництва борошна на якість готової продукції.
7. Вплив технології виробництва макаронних виробів на якість готової продукції.
8. Вплив технології виробництва хлібобулочних виробів на якість готової продукції.
9. Вплив пакування на формування якості зерноборошняних товарів.
10. Сучасні напрями поліпшення споживних властивостей і якості хлібобулочних виробів.

Тема 4. Формування якості продуктів переробки плодів та овочів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості продуктів переробки плодів та овочів, зверніть увагу на вид і якість основної та додаткової сировини, яка використовується для їх виробництва, функціональне призначення кожної складової. З'ясуйте особливості технологічних властивостей різних видів овочевих культур, фруктів і ягід, вплив сучасних видів консервантів, поліпшувачів на якість готової продукції цієї групи. Вплив технології виробництва на якість готової продукції доцільно вивчати в такій послідовності: класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні технології та способи підвищення якості, використання сучасних видів пакування.

Завдання 1. Скласти перелік господарчо-ботанічних сортів огірків, томатів, білоголової капусти, які мають найкращі властивості для консервування. Дати характеристику господарчо-ботанічних сортів. Вказати, який вид консервування є оптимальним.

Завдання 2. Скласти схему виробництва заморожених плодовоовочевих продуктів. Вказати фактори формування якості і вплив кожної технологічної операції на споживні властивості і якість готової продукції.

Питання для самостійного опрацювання

1. Особливості споживних властивостей овочів, що використовуються для різних видів консервування.

2. Особливості споживних властивостей плодів, ягід, що використовуються для різних видів консервування.

3. Процеси, що відбуваються в овочах і плодах при сквашуванні, солінні, моченні і їх вплив на якість готової продукції.

4. Процеси, що відбуваються в овочах і плодах при сушінні, заморожуванні і їх вплив на якість готової продукції.

5. Вплив технології виробництва на якість плодових і овочевих консервів в герметичній тарі.

6. Вплив пакування на формування якості плодових і овочевих консервів.

7. Сучасні методи консервування плодів і овочів, їх вплив на якість готової продукції.

Тема 5. Формування якості кондитерських товарів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості кондитерських товарів, зверніть увагу на вид і якість основної та додаткової сировини, яка використовується для їх виробництва, функціональне призначення кожної складової. З'ясуйте особливості технологічних властивостей традиційної і нетрадиційної сировини, вплив сучасних видів консервантів, поліпшувачів на якість готової продукції цієї групи.

Вплив технології виробництва на якість готових виробів доцільно вивчати в такій послідовності: класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні технології та способи підвищення якості, використання сучасних видів пакування.

Завдання 1. Використовуючи Державні стандарти на кондитерські вироби скласти перелік основної і допоміжної сировини для виробництва пастили, мармеладу, ірису, халви.

Завдання 2. Скласти схему виробництва варення, повидла, джему. Вказати фактори формування якості і вплив кожної технологічної операції на споживні властивості і якість готової продукції.

Питання для самостійного опрацювання

1. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва конфітуру.

2. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва варення.

3. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва мармеладу желейного і фруктово-ягідного.

4. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва зефіру.

5. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва пралінової і марцепанової цукеркової маси.

6. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва ірису тираженого.

7. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва печива цукрового, затяжного і здобного.

8. Вплив технології виробництва на якість варення, повидла, джему.

9. Вплив технології виробництва карамелі на якість готової продукції.
10. Вплив пакування на якість кондитерських виробів.
11. Сучасні проблеми поліпшення споживних властивостей і якості кондитерських виробів.

Тема 6. Формування якості смакових товарів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості смакових товарів, зверніть увагу на вид і якість основної та додаткової сировини, яка використовується для їх виробництва, функціональне призначення кожної складової. З'ясуйте особливості технологічних властивостей рослинної сировини, вплив сучасних видів консервантів, поліпшувачів на якість готової продукції цієї групи.

Вплив технології виробництва на якість готових виробів доцільно вивчати в такій послідовності: класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні технології та способи підвищення якості, використання сучасних видів пакування.

Завдання 1. Використовуючи стандарти на каву натуральну, скласти перелік ботанічних сортів кави, які використовуються для виробництва кави натуральної. Запис зробіть у формі таблиці.

Найменування кави	Найменування сировини	Вплив на якість і товарний сорт

Завдання 2. Скласти схему виробництва столової приправи «Гірчиця столова». Вкажіть вплив кожної технологічної операції на формування споживних властивостей і якість готової продукції.

Питання для самостійного опрацювання

1. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва прянощів і приправ.
2. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва алкогольних напоїв.
3. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва чаю.

4. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва безалкогольних напоїв.

5. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва виноградних вин.

6. Особливості технології виготовлення тихих виноградних вин.

7. Особливості технології виготовлення ігристих вин.

8. Особливості технології виготовлення коньяків.

РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема1. Формування якості харчових жирів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості харчових жирів, зверніть увагу на вид і якість основної та додаткової сировини, яка використовується для їх виробництва, функціональне призначення кожної складової. З'ясуйте особливості технологічних властивостей рослинної олійної сировини та жиру-сирцю забійних тварин, вплив сучасних видів консервантів, поліпшувачів на якість готової продукції цієї групи.

Вплив технології виробництва на якість готових виробів доцільно вивчати в такій послідовності: способи виробництва, класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні технології та способи підвищення якості, використання сучасних видів пакування.

Завдання 1. Скласти перелік сировини, що використовується для виробництва тваринних топлених жирів. Запис зробіть у формі таблиці.

Найменування тваринного топленого жиру	Вид сировини	Вплив на якість

Завдання 2. Скласти схему виробництва тваринних топлених жирів. Вкажіть вплив кожної технологічної операції на споживні властивості і якість готової продукції.

Питання для самостійного опрацювання

1. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва тваринних топлених жирів.
2. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва маргарину і кулінарних жирів.
3. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва рослинних олій.
4. Вплив технології виробництва маргарину на якість готової продукції.
5. Вплив технології виробництва тваринних топлених жирів на якість готової продукції.
6. Вплив технології виробництва рослинної олії на якість готової продукції.
7. Вплив пакування на формування якості харчових жирів.
8. Сучасні напрями поліпшення споживних властивостей і якості харчових жирів.

Тема 2. Формування якості молочних товарів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості молочних товарів, зверніть увагу на якість основної сировини, вид і якість додаткової сировини, які використовуються для їх виробництва, функціональне призначення кожної складової. З'ясуйте особливості технологічних властивостей молока коров'ячого, зміни його властивостей і біологічної цінності під впливом високих температур, вплив сучасних видів консервантів, поліпшувачів на якість готової продукції цієї групи.

Вплив технології виробництва на якість готових виробів доцільно вивчати в такій послідовності: способи виробництва, класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні технології та способи підвищення якості.

Зверніть увагу на вплив різних видів пакування на формування якості готової молочної продукції і її здатність до зберігання, використання сучасних видів пакування, світові тенденції в виборі пакувальних матеріалів для молочних продуктів.

Завдання 1. Використовуючи стандарти на кисломолочні продукти, скласти перелік сировини, яка використовується для їх виготовлення.

Запис зробіть у формі таблиці.

Найменування кисломолочного продукту	Вид сировини	Вплив на якість

Завдання 2. Скласти схему виробництва кефіру, сметани та кисломолочного сиру. Вкажіть вплив кожної технологічної операції на споживні властивості і якість готової продукції.

Питання для самостійного опрацювання

1. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва кисломолочних напоїв.
2. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва сметани.
3. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва кисломолочних сирів.
4. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва сичугових сирів.
5. Вплив технології виробництва кисломолочних напоїв на якість готової продукції.
6. Вплив технології виробництва сметани на якість готової продукції.
7. Вплив технології виробництва кисломолочних сирів на якість готової продукції.
8. Вплив технології виробництва натуральних сичугових сирів на якість готової продукції.
9. Вплив пакування на формування якості молочних товарів.
10. Сучасні напрями поліпшення споживних властивостей і якості молочних товарів.

Тема 3. Формування якості м'ясних товарів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості м'ясних товарів, зверніть увагу на вид і якість основної та додаткової сировини, яка використовується для їх виробництва, функціональне призначення кожної складової. З'ясуйте особливості технологічних властивостей м'ясної сировини, вплив сучасних видів консервантів, поліпшувачів на якість готової продукції цієї групи.

Вплив технології виробництва на якість готових виробів доцільно вивчати в такій послідовності: способи виробництва, класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні технології та способи підвищення якості, використання сучасних видів пакування.

Завдання 1. Скласти характеристику сировини, що використовується для виробництва запечених і смажених виробів із свинини вищого сорту.

Завдання 2. Скласти схему виробництва м'ясних консервів. Вкажіть вплив кожної технологічної операції на формування споживних властивостей і якість готової продукції.

Питання для самостійного опрацювання

1. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва сирокочених і сиров'ялених ковбасних виробів.
2. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва фаршированих ковбас.
3. Особливості споживних властивостей сировини, що використовується для виробництва ліверних, кров'яних ковбас і сальтисонів.
4. Процеси, що відбуваються в м'ясі при дозріванні, заморожуванні, варінні, копченні.
5. Вплив пакування на формування якості м'ясних товарів різних видів.
6. Сучасні напрями поліпшення споживних властивостей і якості м'ясних товарів.

Тема 4. Формування якості рибних товарів

Методичні рекомендації до вивчення теми

Вивчаючи фактори формування якості рибних товарів, зверніть увагу на вид і якість основної та додаткової сировини, яка використовується для їх

виробництва, функціональне призначення кожної складової. З'ясуйте особливості технологічних властивостей рибної сировини, вплив сучасних видів консервантів, поліпшувачів на якість готової продукції цієї групи.

Вплив технології виробництва на якість готових виробів доцільно вивчати в такій послідовності: способи виробництва, класична схема виробництва, вплив кожної операції на формування якості, процеси, що відбуваються в ході виробництва, сучасні технології та способи підвищення якості, використання сучасних видів пакування.

Завдання 1. Скласти перелік сімейств і видів риб, які мають найкращі споживні властивості в замороженому вигляді. Дайте характеристику видів риб, які найчастіше реалізуються в замороженому вигляді.

Завдання 2. Скласти схему виробництва морожених рибних товарів. Вказати фактори формування якості і вплив кожної технологічної операції на споживні властивості і якість готової продукції.

Питання для самостійного опрацювання

1. Особливості споживних властивостей видів риб, що використовуються для різних видів технологічної обробки.
2. Процеси, що відбуваються в рибі при заморожуванні, солінні, копченні.
3. Вплив пакування на формування якості рибних товарів різних видів технологічної обробки.
4. Сучасні види пакування рибних товарів.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Самостійні індивідуальні завдання виконуються студентами за темами дисципліни, але на прикладі тих продовольчих товарів, які не розглядаються на лекціях та практичних заняттях. Конкретна тематика узгоджується з викладачем і змінюється з року в рік. Наприклад, за темою дисципліни «Формування якості м'ясних товарів» можлива така тематика самостійних індивідуальних завдань: «Формування якості м'ясних копченостей», «Формування якості мороженого м'яса», «Формування якості охолодженого м'яса», «Формування якості м'ясних консервів», «Формування якості м'ясних напівфабрикатів».

Робота виконується з використанням сучасних літературних джерел.

Завдання включає:

- аналіз основної і додаткової сировини, що застосовується для виробництва сучасних видів продукції,
- складання схеми технологічного процесу виготовлення,
- короткий опис параметрів і впливу на якість готової продукції кожної технологічної операції,
- аналіз впливу тари і пакування на якість готової продукції, нових видів пакування.

Теми завдань в студентській групі не повинні повторюватись.

Загальна тематика самостійних індивідуальних завдань:

1. Формування якості зерноборошняних товарів.
2. Формування якості продуктів переробки плодів і овочів.
3. Формування якості кондитерських товарів.
4. Формування якості смакових товарів.
5. Формування якості харчових жирів.
6. Формування якості молочних товарів.
7. Формування якості м'ясних товарів.
8. Формування якості рибних товарів.

Кожен студент виконує не менше двох самостійних індивідуальних робіт з товарів рослинного і тваринного походження.

Теми індивідуальних робіт

Розділ 1. Формування якості продовольчих товарів рослинного походження

Товарознавча характеристика факторів формування якості:

1. Пшеничного простого хліба.
2. Житнього простого хліба.
3. Заварний житньо-пшеничний поліпшений хліб.
4. Здобних булочок.
5. Крупи гречаної проділу.
6. Крупи гречаної швидкорозварювальної ядриці.
7. Крупи рисової шліфованої.
8. Крупи рисової полірованої.
9. Крупи рисової пропареної.
10. Крупи пшона шліфованого.
11. Крупи ячної.
12. Крупи перлової.

13. Крупи вівсяної.
14. Крупи горох полірований.
15. Крупи манної.
16. Крупи пшеничної.
17. Сухарів здобних.
18. Бубличних виробів.
19. Макаронних виробів.
20. Снеків.
21. Овочів квашених.
22. Сушених овочів.
23. Сушених плодів.
24. Сушених продуктів з картоплі.
25. Заморожених овочів.
26. Заморожених плодів.
27. Продуктів переробки картоплі (крім сушених).
28. Натуральних овочевих консервів.
29. Компотів.
30. Варення, джему.
31. Повидло.
32. Мармелад.
33. Конфітюр.
34. Пастила.
35. Халва.
36. Торти, тістечка.
37. Здобного печива.
38. Вафель, пряників.
39. Цукору піску, рафінаду.
40. Чаю.
41. Кави.
42. Пива.
43. Безалкогольних напоїв.
44. Бренді (коньяку).
45. Настоянок, наливок.
46. Лікерів.
47. Солі кухонної.
48. Прянощів, приправ.
49. Квасу.
50. Мінеральних вод.

Розділ 2. Формування якості продовольчих товарів тваринного походження

Товарознавча характеристика факторів формування якості:

1. Олії рафінованої дезодорованої.
2. Кондитерських жирів.
3. Кулінарних жирів.
4. Майонезу.
5. Молочних консервів сухих.
6. Молочних консервів згущених.
7. Молока питного.
8. Сирів сичугових напівтвердих.
9. Сири сичугові м'які.
10. Сири сичугові розсільні.
11. Спредів.
12. Масла коров'ячого.
13. Ковбас субпродуктових.
14. М'ясо замороженого.
15. Сирокопчених м'ясних виробів.
16. Запечених м'ясних виробів (буженина, карбонат).
17. М'ясних рулетів.
18. Копчено-запечених м'ясних виробів (пастрома).
19. М'ясних консервів для дитячого харчування.
20. Шинки.
21. Рулету сирокопченого.
22. Охолоджена риба.
23. Замороженої риби.
24. В'яленої риби.
25. Сушеної риби.
26. Рибні пресерви.
27. Зернистої ікри.
28. Паюсної ікри.
29. Делікатесної ікри.
30. Товарів з морської капусти.

Список рекомендованої літератури

1. Назаренко В. О. Формування якості товарів. Частина 1 : навчальний посібник / В. О. Назаренко, О. П. Юдічева, В. А. Жук . М-во освіти і науки України, ВНЗ Укоопспілки ПУЕТ. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 386 с.
2. Назаренко В. О. Формування якості товарів. Частина 2 : навчальний посібник / В. О. Назаренко, А. П. Кайнаш. М-во освіти і науки України, ВНЗ Укоопспілки ПУЕТ. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 296 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман, – К. : Знання, 2012. – 471 с.
4. Загальні технології харчових виробництв : підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко [та ін] . – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.
5. Теоретичні основи харчових технологій : навчальний посібник / П. П. Пивоваров, А. Б. Горальчук, Є. П. Пивоваров [та ін]. М-во освіти і науки України, ХДУХТ . – Х. : ХДУХТ, 2010. – 363 с.
6. Управління якістю переробних і харчових виробництв : навчальний посібник / О. В. Богомолів, О. М. Сафонова, О. І. Шаповаленко [та ін]. – Харків : Еспада, 2006. – 296 с.
7. Городянський О. В. Методи переробки та зберігання продуктів рослинництва : навчальний посібник / О. В. Городянський. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 511 с.
8. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б. Л. Флауменбаум, А. Т. Безусов, В. М. Сторожук, Г. П. Хомич. – Одеса : Друк, 2006. – 400 с.
9. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза [та ін.] . – К : Вища освіта, 2006. – 640 с.
10. Задорожний І. М. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари / І. М. Задорожний, В. В. Гаврилишин. – Львів : Компакт ЛВ, 2004. – 304 с.
11. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – К. : Книга, 2004. – 392 с.
12. Сирохман І. В. Товарознавство смакових товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.
13. Факторы, формирующие качество товаров [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.znaytovar.ru/new2573.html>.

Навчальне електронне видання
комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

Методичні вказівки та індивідуальні завдання
для самостійної роботи студентів

Укладачі:

ОДАРЧЕНКО Микола Семенович
КАРБІВНИЧА Тетяна Василівна

Відповідальний за випуск зав. кафедри канд. техн. наук, проф. М.С. Одарченко
Техн. редактор О.В. Щегельська

План 2016 р., поз. 74 /__

Підп. до друку 08.12.2016 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація.
Об'єм даних __ Тираж 10 прим.

Видавець і виготівник
Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.