

**Визначай смак не за
шкаралупою, а за ядром.**

Григорій Сковорода



ТОВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА «Товарознавство і пакування харчових продуктів»:

Освітньо-кваліфікаційний рівень – бакалавр

Загальна кількість годин – 120 годин (4,0 кредити)

лекцій – 16 годин, практичних – 24 години

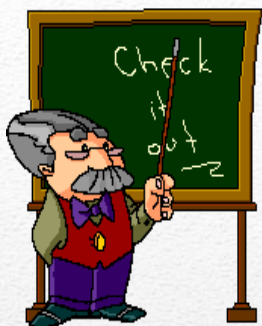
Самостійна робота – 80 годин

Вид контролю – залік

ПОСТРЕКВІЗИТИ Опанування навчального матеріалу дисципліни «Товарознавство і пакування харчових продуктів» дозволяє використовувати отримані знання та навички в подальшій практичній діяльності за фахом.

Мета навчальної дисципліни «Товарознавство і пакування харчових продуктів» є:

- надання здобувачам вищої освіти спеціальних знань щодо товарознавства і пакування харчових продуктів;
 - набуття умінь і навичок щодо формування асортименту, споживних властивостей і якості харчових продуктів, вимог до пакувальних матеріалів, тари та зберігання харчових продуктів у сферах виробництва, товарообігу та споживання.
-



Основними завданнями навчальної дисципліни «Товарознавство і пакування харчових продуктів» є:

- формування системного уявлення про сутність товарознавства;
 - засвоєння понять, термінів, визначень, принципів класифікації;
 - вивчення асортименту, факторів формування споживних властивостей і якості харчових продуктів;
 - знання класифікаційних ознак, функцій та видів тари й пакувальних матеріалів для харчових продуктів;
 - вивчення методів оцінки якості харчових продуктів, тари й пакувальних матеріалів відповідно до нормативної документації;
 - засвоєння умов і правил пакування, маркування, зберігання і транспортування харчових продуктів.
-

Загальне уявлення про товарознавство і пакування харчових продуктів

Товарознавство, переважно, вивчає споживну вартість товару, його корисність, здатність задовольнити певні потреби людини, суспільства.

Споживні властивості – група властивостей виробу (продукції), які виявляються в процесі споживання та пов'язані з можливістю задоволення виробом (продукцією) деяких суспільних чи особистих потреб відповідно до його призначення.

Пакування – засіб чи комплекс засобів, що забезпечують: захист продукції від пошкоджень і втрат, навколишнього середовища від забруднення, а також процес обігу продукції (транспортування, зберігання, реалізація).



Загальні компетентності:

- ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 2. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Фахові компетентності:

СК. Здатність використовувати спеціальні знання про класифікацію, асортимент і принципи сортування харчових продуктів; формування споживних властивостей та якості харчових продуктів; вплив пакування на збереження якості харчових продуктів у сферах виробництва, товарообігу та споживання.

Програмні результати навчання:

- ПРН. Вміти аналізувати й оцінювати структуру асортименту, споживні властивості харчових продуктів залежно від пакування; встановлювати товарний ґатунок та оцінювати якість продуктів згідно нормативної документації.
-

Навчальна дисципліна розкривається в темах:

Структура дисципліни

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства

Тема 2. Товарознавство і пакування зерноборошняних продуктів.

Тема 3. Товарознавство і пакування свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки.

Тема 4. Товарознавство і пакування крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів.

Тема 5. Товарознавство і пакування смакових продуктів.

Тема 6. Товарознавство і пакування жирових продуктів.

Тема 7. Товарознавство і пакування молока та молочних продуктів.

Тема 8. Товарознавство і пакування м'яса та м'ясних продуктів.

Тема 9. Товарознавство і пакування риби та рибних продуктів.

Тема 10. Товарознавство і пакування харчових концентратів.

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства

Товарознавство – це наукова дисципліна, предметом якої є споживна цінність харчових продуктів або інших товарів.

Сорт – це градація якості продукції певного виду за одним або кількома показниками якості, що встановлені нормативною документацією.

Під час споживання харчових продуктів виявляється їх корисність, чи **споживна цінність**, яка зумовлена їх хімічним складом і комплексом властивостей. Споживна цінність включає біологічну, фізіологічну, лікувально-профілактичну, органолептичну, енергетичну цінності та безпечність (нешкідливість).

Пакувальний матеріал – це матеріал, з якого виробляють тару і який забезпечує можливість повторного використання тари чи екологічно чистого її знищення. Вони повинні захищати продукти від шкідливого впливу, втрат, пошкоджень, поліпшувати ефективну доставку, транспортування, реалізацію та споживання товару, захищати навколишнє середовище від забруднення.

Пакувальні матеріали класифікують за такими ознаками:

- призначенням (тароматеріали, основні й допоміжні пакувальні матеріали),
 - походженням (природні, синтетичні, комбіновані),
 - станом та конфігурацією матеріалу,
 - технологією виробництва,
 - декором матеріалу.
-

Тема 2. Товарознавство і пакування зерноборошняних продуктів.

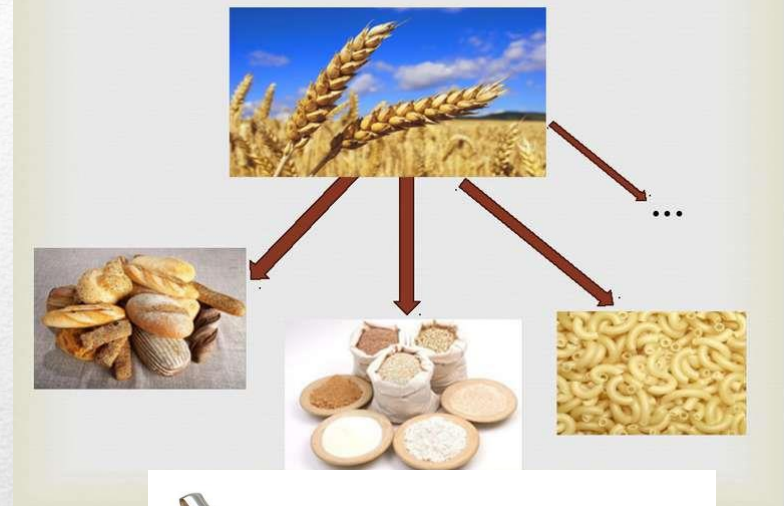
До зерноборошняних продуктів відносять:

1. Крупи.
2. Борошно.
3. Макаронні вироби.
4. Хлібобулочні вироби.

До хлібобулочних виробів відносять:

- а) хліб;
- б) булочні вироби;
- в) здобні хлібобулочні вироби;
- г) бубличні вироби;
- д) хлібна соломка і хлібні палички;
- е) сухарні вироби.

Що дають зернові культури?



Тема 3. Товарознавство і пакування свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки

На споживні властивості свіжих плодів, овочів та продуктів їх переробки впливає:

1. Харчова цінність і енергетична цінність;
2. Біологічна цінність і фізіологічна цінність;
3. Лікувально-профілактична цінність;
4. Органолептична цінність;
5. Безпека;
6. Структурно-механічні особливості.

За товарознавчою класифікацією залежно від того, яку частину використовують у їжу овочі поділяються **на плодові і вегетативні**.

Вегетативні поділяються на: бульбоплоди, капустяні, цибулеві, зеленні овочі, пряносмакові, десертні.

Плодові овочі поділяються на: гарбузові, томатні, зернобобові.

Залежно від методів консервування продукти переробки фруктів і овочів поділяють на групи:

1. Фруктові і овочеві консерви;
2. Швидко заморожені фруктові і овочеві продукти;
3. Сушені фрукти і овочі;
4. Солоні, квашені, мочені овочі і фрукти;
5. Картопляні продукти.



Тема 4. Товарознавство і пакування крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів.

Кондитерські вироби - солодкі продукти промислового виробництва, які виготовлені з різноманітної сировини з додаванням великої кількості цукру.

Кондитерські вироби залежно від сировини та способів виробництва поділяють на групи:

- фруктово-ягідні;
- карамель;
- шоколад і какао-порошок;
- цукерки;
- борошняні кондитерські вироби;
- халва та східні солодощі.



Тема 5. Товарознавство і пакування смакових продуктів.

Смакові продукти – це різноманітні за хімічною природою продукти, які характеризуються відповідною фізіологічною дією на організм людини, збуджують центральну нервову систему і стимулюють роботу харчового каналу.

Вони поліпшують засвоєння їжі, тому що забезпечують ферментативну активність травних соків, які виробляє організм.

За характером дії на організм людини смакові продукти поділяються на дві групи:

- загальної дії (безалкогольні, слабоалкогольні напої; міцні алкогольні напої; чай, кава та напої на їх основі, тютюнові вироби)
- місцевої дії (прянощі, приправи та ароматичні речовини).



Тема 6. Товарознавство і пакування жирових продуктів.

За товарознавчою класифікацією, залежно від виду рослинної сировини, розрізняють основні види олії: соняшникова, бавовняна, оливкова, соєва, лляна, касторова, гірчична, кукурудзяна, тунгова, кісточкова. У невеликих кількостях виробляють також арахісову, конопляну, ріпакову, рапсову, макову, кунжутну й деякі інші олії.

До тваринних жирів належать жири наземних тварин і жири морських тварин і риб. Однак термін «тваринні жири» зазвичай належить жирам, що отримують витоплюванням жирової і кісткової тканини забійних тварин (великої рогатої худоби, овець і свиней).

У нашій країні виробляють наступні основні види топлених тваринних жирів: яловичий, баранячий, свинячий, кістковий, кінський вищого й 1-го сортів і збірний.



Тема 7. Товарознавство і пакування молока та молочних продуктів.

Кисломолочними називають продукти, які одержують з молока шляхом молочнокислого бродіння, інколи за участю спиртового.

Залежно від характеру зброджування лактози весь асортимент кисломолочних продуктів поділяють на дві групи:

- молочнокислого бродіння,
- змішаного бродіння (молочнокислого і спиртового).

До продуктів *молочнокислого бродіння* належать кисле молоко (простокваша) різних видів, йогурт, ацидофільне молоко, ацидофілін, кисломолочний сир, сметана.

До продуктів *змішаного бродіння* відносять: ацидофільно-дріжджове молоко, кефір, кумис (в них крім молочної кислоти, накопичується певна кількість етилового спирту).



Тема 8. Товарознавство і пакування м'яса та м'ясних продуктів.

Ковбасні вироби – це продукти з м'ясного фаршу з сіллю і спеціями, в оболонці або без неї, піддані термічній обробці або ферментації до готовності споживання.

Ковбасні вироби класифікують за такими ознаками:

- за видом сировини;
- за видом м'яса;
- за особливостями технології;
- за якістю сировини: більшість видів вищого і першого сортів, а деякі види також другого і третього сортів;
- за видами оболонки;
- за рисунком на розрізі;
- за призначенням;
- за способом випуску в реалізацію.



Тема 9. Товарознавство і пакування риби та рибних продуктів.

Зберігання копченої риби залежно від виду пакування:

- Якщо риба у пакетах з полімерних плівок без вакууму, при температурі від 0 до -5°C термін зберігання 10-20 діб.
- Пакети під вакуумом - 20-30 діб.
- Риба холодного копчення в картонних пачках зберігається від 5 до 20 діб.
- Баликові вироби з осетрових і лососевих риб при температурі від -2 до -8°C - 1,5 місяці.



Тема 10. Товарознавство і пакування харчових концентратів.

Харчові концентрати - це продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з наступним висушуванням. Ці в основному багатокомпонентні суміші мають ряд переваг порівняно з іншими продуктами харчування. Використовуючи їх, можна швидко і з мінімальними затратами праці приготувати їжу. В їх складі, при малому об'ємі і масі, сконцентровано багато поживних речовин, які повніше засвоюються організмом людини.

Зберігати харчові концентрати слід у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях при температурі не вище 20° С і відносній вологості повітря до 75%.

В таких умовах концентрати обідніх страв можуть зберігатись, місяців:

- продуктів без додавання жиру у пакетах і пачках з термозварювальних матеріалів - 8; брикетовані - 12;
- з жиром відповідно 6 і 10; з копченостями, курячим фаршем, сухофруктами - 4 і 6; з молочними продуктами, а також пшоняні і вівсяні - 3 і 4.

Строки зберігання киселів, мусів, желе, пудингів десертних апельсинових, лимонних, ванільних і мигдальних - 4 місяці.

