

Міністерство освіти і науки України

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи технології виробництва товарів

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Товарознавство та експертиза в митній справі

Код та найменування спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Шифр та найменування галузі знань 07 Управління та адміністрування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою ОНТУ

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою товарознавство та митна справа Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Верхівкер Я.Г., професор кафедри товарознавства та митної справи, професор, доктор технічних наук
Мирошніченко О.М., доцент кафедри товарознавства та митної справи, доцент, кандидат технічних наук
 (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри товарознавство та митна справа
 Протокол від «___» _____ р. №___

Завідувач кафедри _____

(підпис)

Яков ВЕРХІВКЕР

(прізвище та ім'я)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

(код та найменування спеціальності)

Голова ради _____

(підпис)

Марина МАРДАР

(прізвище та ім'я)

Гарант освітньої програми _____

(підпис)

Ірина МАРТИРОСЯН

(прізвище та ім'я)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «__» _____ 20__ р. №___

Секретар Методичної ради університету _____

(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

(прізвище та ім'я)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст дисципліни:	7
2.1	Програма змістовних модулів	7
2.2	Теми практичних занять	8
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	8
3	Критерії оцінювання результатів навчання	10
4	Інформаційне забезпечення	11

1. Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни «Основи технології виробництва товарів» є формування цілісного уявлення про харчові виробництва товарів рослинного та тваринного походження, як систему взаємопов'язаних процесів, які забезпечують задані властивості різних харчових продуктів; необхідність використання комплексного підходу при вивченні теоретичних основ харчових виробництв; ознайомлення із закономірностями і процесами і зв'язок їх з основними положеннями фундаментальних наук і способами інтенсифікації існуючих технологічних процесів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Основи технології виробництва товарів» є:

- формування у студентів наукового підходу до питань взаємозв'язку між базовими фундаментальними та прикладними дисциплінами, уявлення спільності загальних закономірностей побудови різних технологій виробництва продовольчих товарів;

- формування знань зі складу і функціонально-технологічних властивостей основних компонентів харчової сировини і готових продуктів;

- надання знань та практичних навичок в узагальненні конкретних технологічних процесів, що сприяють вирішенню питання оптимізації виробництва харчової продукції;

- засвоєння основних процесів харчових технологій (фізичних, хімічних, біохімічних і мікробіологічних);

- вивчення технологічних чинників, що впливають на склад, структуру, властивості харчових продуктів під час технологічної обробки;

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- структуру та завдання харчової промисловості;
- технологічні особливості сировини рослинного та тваринного походження;
- головні закономірності, які лежать в основі харчових технологій, асортимент товарів;

- закономірності головних технологічних операцій харчових виробництв;
- технологічні схеми та параметри технологічних операцій виробництва різних видів продовольчих товарів;

- групи показників якості продовольчих товарів, мету їх використання.

вміти:

- складати та описувати технологічні схеми виробництва продовольчих товарів технологічні прийоми, яки забезпечують високу якість продукції, інтенсифікацію процесів та економічну ефективність харчових виробництв;

- оцінити ефективність різних технологій виробництва харчових продуктів в залежності від властивостей сировини, готового продукту;
- використовувати одержані теоретичні знання для самостійного вирішування практичних завдань в області технологій виробництва продовольчих товарів,.
- орієнтуватися в видах нормативно-технічної документації.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчального освітнього компоненту «Основи технології виробництва товарів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в стандарт вищої освіти спеціальності [076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"](#) та освітньо-професійної програмі "Товарознавство та експертиза в митній справі" підготовки СВО "Бакалавр".

Загальні компетентності:

- ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.
- ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК1. Знання і розуміння теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності.
- СК2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.
- СК3. Розуміння форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин.
- СК 9. Знання та розуміння організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур

Програмні результати навчання:

- ПРН 1. Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях.
- ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
- ПРН 13. Використовувати знання форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

ПРН 19. Застосовувати знання й уміння для забезпечення ефективної організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур з урахуванням ринкової кон'юнктури і діючих правових норм

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Вивчається після дисциплін – Основи підприємництва, Інфраструктура ринку; передусє вивченню дисциплін – "Товарознавство харчових продуктів"

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS- 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	16	8	8
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна -74		Заочна - 74
Підсумковий контроль	Диф. залік		

2. Зміст дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Основи технології виробництва товарів

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Сучасні технології виробництва харчових продуктів. Складність та різновидність технологічних процесів. Основні процеси, загальні для харчових виробництв.	2,0	1
2.	Технологія виробництва плодоовочевих консервів Технологічна схема. Технології виробництва концентрованих томатних продуктів Опис, параметри технологічних операцій	2,0	1
3.	Технологія виробництва алкогольних напоїв. Технологія виробництва вина. Класифікація вин. Виробництво білих сухих столових вин, червоних вин. Показники якості товарів, параметри операцій, показники якості.	2,0	1
4.	Технологія виробництва молока питного, молочних продуктів. Харчова цінність молока і молочних продуктів. Асортимент продукції, що випускається молочною промисловістю. Технологічна схема, показники якості товарів.	2,0	1
5.	Усього	8	8

2.2 Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Денна	Заочна
1	Особливості технології виробництва плодоовочевих консервованих соків. Асортимент, харчова цінність, технологічна схема, показники якості товарів.	2	2
2	Особливості технологія виробництва м'ясних, рибних продуктів. Асортимент м'ясних, рибних продуктів, харчова цінність, показники якості. Виробництво солонко-копчених ковбасних, рибних виробів. Параметри процесу копчення, соління. Види копчення, види посолу.	2	2
3	Особливості технологія виробництва цукру. Асортимент, харчова цінність, технологічна схема, показники якості товарів.	2	2
4	Особливості технологія виробництва рослинних олій. Асортимент, харчова цінність, технологічна схема, показники якості товарів.	2	2
	Усього	8	8

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи [2]
1.	Особливості технології виробництва плодоовочевих соків з м'якоттю, нектарів. Класифікація, параметри та мета технологічних операцій, показники якості готової продукції	8	8	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
2.	Класифікація вин. Особливості виробництва десертних, ігристих вин, параметри та мета технологічних операцій, показники якості готової продукції	8	8	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
3.	Особливості технології виробництва ковбасних виробів. Класифікація, параметри та мета технологічних операцій, показники якості готової продукції			Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
4.	Особливості технології виробництва копченої та соленої рибопродукції. Класифікація, параметри та мета технологічних операцій, показники якості готової продукції	8	8	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
5.	Технології отримання вершків, сметани, вершкового масла, показники якості, асортимент.			Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
6.	Технологія отримання сирів твердих, класифікація, параметри та мета технологічних операцій, показники якості готової продукції	8	8	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
7.	Технологія отримання м'ясних продуктів. Асортимент м'ясних консервів. Виробництво солоно-копчених ковбасних виробів. Види копчення, види посолу.	8	8	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Асортимент, параметри процесу копчення, соління. Реферат за темою
8.		8	8	Опрацювати матеріал

	Технологія отримання рослинних олій оливкової, рапсової, горіхової, класифікація, параметри та мета технологічних операцій, показники якості готової продукції			і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
9.	Технологія отримання кондитерських виробів, шоколаду, цукру. Асортимент, класифікація, параметри та мета технологічних операцій, показники якості готової продукції	6	6	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
10.	Технологія отримання макаронних виробів. Асортимент, класифікація, параметри та мета технологічних операцій, показники якості готової продукції	6	6	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1.Опис, параметри технологічних операцій Реферат за темою
	Усього	74	74	

3 Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік

Нарахування балів за виконання змістових модулів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	Денна			Заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max			min
Змістовий модуль 1. "Основи технології виробництва товарів"								
Робота на лекціях	1	2	4	1	8	4	1	8
Робота на практичних заняттях	1	5	4	4	20	4	4	20
Самостійна робота	8	15	1	8	15	1	8	15
Виконання індивідуальних завдань	8	15	1	8	15	1	8	15
Проміжна сума	-	-	-	21	58	-	21	58
Модульний контроль у поточному семестрі			1	39	42	1	39	42
Контроль результатів дистанційного модулю	1	7	1	1	7	1	1	7
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100	-	60	100

4. Інформаційні ресурси

1. Сучасний стан галузей національної економіки України: проблеми та шляхи їх вирішення [Текст] : монографія / І. І. Савенко, І. О. Седікова, О. В. Нікішина та ін. ; за ред. І. І. Савенко, І. О. Седікової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Харків : Пром-Арт, 2018. 433 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnV.BibRecord.165399>

2. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва [Текст] : посібник-практикум / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка та ін. ; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного, Каф. обладнання перероб. і харч. вир-в ім. Ф. Ю. Ялпачика. Київ : ПрофКнига, 2020. 252 с <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1618990>

3. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст] : навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 1 / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. технол. ун-т. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. 324 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835>

4. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст] : навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 2 / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін. ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. технол. ун-т. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. 372 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836920>

5. Опорний конспект лекцій за дисципліною "Товарознавство (Товарознавство тари та пакувальних матеріалів)" [Електронний ресурс] : з курсу "Товарознавство" для студентів за спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність", галузі знань 07 "Управління та адміністрування" / Я. Г. Верхівкер ; відп. за вип. Я. Г. Верхівкер ; Каф. товарознавства та митної справи. Одеса : ОНАХТ, 2021. 88 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1707091>

6. Конспект лекцій з дисципліни "Теоретичні основи харчових технологій" [Електронний ресурс] : Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спец. -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" "Ресторанні технології здорового харчування" / А. К. Бурдо ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. Одеса : ОНТУ, 2021. 72 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1679100>

7. Конспект лекцій з дисципліни "Основи технології виробництва товарів" [Електронний ресурс] : Галузь знань 07 Управління та адміністрування. Спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Товарознавство та експертиза в митній справі" / О.М.Мирошніченко ; за ред. Я.Г. Верхівкера; Каф. товарознавства та митної справи. Одеса : ОНТУ, 2023. 50 с.

8. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни "Основи технології виробництва товарів" [Електронний ресурс] : Галузь знань 07 Управління та адміністрування. Спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програми "Товарознавство та експертиза в митній справі" / О.М.Мирошніченко ; за ред. Я.Г. Верхівкера; Каф. товарознавства та митної справи. Одеса : ОНТУ, 2023. 25с.