

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТОВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**  
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»  
спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце дисципліни в навчальному плані** – вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4 кредити ЄКТС.

**Мета навчальної дисципліни:** 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.

**Завданням навчальної дисципліни:** 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.

**Програма навчальної 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.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

**Загальні компетентності:**

- знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;

- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність працювати автономно;
- навички здійснення безпечної діяльності.

#### **Спеціальні предметні компетенції:**

- здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;
- здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів;
- здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем;
- здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації;
- здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;
- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства;
- здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень;
- здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами;
- здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.

#### **Результати навчання:**

- знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення;
- аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент;
- знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

#### **Вид підсумкового контролю – залік.**