

**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** – обов'язкова, 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 і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

**Спеціальні предметні компетенції:**

- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

**Результати навчання:**

- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

**Вид підсумкового контролю – залік.**