

ТОВАРОЗНАВСТВО І ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення 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.

Основні завдання навчальної дисципліни: 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.

Компетентності:

загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

фахові:

ФК Д (додаткові). 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 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН Д1 (додатковий). Вміти використовувати знання про класифікацію, асортимент і принципи сортування харчових продуктів; чинники формування споживних властивостей та якості харчових продуктів; вплив тари і пакувальних матеріалів на збереження якості харчових продуктів у сферах виробництва, товарообігу та споживання.

ПРН Д2 (додатковий). Вміти визначати та оцінювати споживні властивості харчових продуктів; встановлювати товарний ґатунок та оцінювати якість продуктів; користуватися нормативними документами; аналізувати й оцінювати структуру асортименту харчових продуктів та пакування.

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.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.