

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Товарознавство та контроль якості продуктів харчування»

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс II

Семестр III

Загальний обсяг дисципліни: 67,5 год, 2,25 кредитів ECTS

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання здобувачам фахової передвищої освіти спеціальних знань щодо товарознавства харчових продуктів та контролю якості; набуття умінь і навичок щодо суті основних категорій і понять, принципів і методів теоретичного товарознавства, формування класифікації та асортименту, споживних властивостей і якості харчових продуктів, вимог до зберігання товарів народного споживання та контроль якості харчових продуктів.

Основні завдання 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 відповідно до нормативної документації впроваджувати сучасні методи і засоби вимірювання та випробування для забезпечення об'єктивного контролю якості продукції при її виробництві, зберіганні та використанні.

Зміст навчальної дисципліни:

Розділ 1. Введення в товарознавство та контроль якості харчових продуктів

Предмет і задачі товарознавства

Хімічний склад і якість харчових продуктів

Суть контролю якості та оцінки якості харчових продуктів

Види контролю якості та оцінка якості продуктів харчування

Розділ 2. Овочі, гриби, плоди свіжі та продукти їх переробки

Свіжі овочі .

Свіжі плоди

Продукти переробки плодів, овочів і грибів

Розділ 3. Риба і рибні продукти

Риба жива, охолоджена і морожена

Продукти переробки риби

Розділ 4. М'ясо і м'ясні товари

М'ясо і м'ясні товари

Ковбасні вироби

Розділ 5. Молоко і молокопродукти

Молоко, вершки і молочнокислі продукти

Молочні консерви, морозиво, вершкове масло

Сири

Розділ 6. Яйця і яєчні продукти

Яйця та яєчні продукти

Розділ 7. Харчові жири

Харчові жири

Розділ 8. Продукти переробки зерна

Борошно, хліб та хлібобулочні вироби

Крупи і макаронні вироби

Розділ 9. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби

Крохмаль, цукор, мед

Кондитерські вироби

Розділ 10. Смакові товари

Чай, кава та замінники

Прянощі та приправи

Алкогольна, слабоалкогольні та безалкогольні напої

Розділ 11. Харчові концентрати

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Загальні компетентності

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Спеціальні предметні компетентності

- здатність використовувати спеціальні знання про предмет, методи, завдання товарознавства; класифікацію, асортимент і принципи сортування харчових продуктів; основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування споживних властивостей та якості харчових продуктів; вимоги до якості та чинники, що впливають на якість товарів; методи оцінки якості товарів; вплив пакування

на збереження якості харчових продуктів; умови та терміни зберігання товарів.

Результати навчання

- 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;
- 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;
- володіти методиками об'єктивної оцінки якості товарів; використовуючи органолептичний метод дослідження якості товарів визначати дефекти товарів; вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів.

Форма підсумкового контролю - екзамен