



## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Товарознавство плодів, овочів та винограду»

Дисципліна вільного вибору  
здобувача  
Освітній ступінь – магістр  
Спеціальність – 201  
Агрономія



### Освітня програма «Агрономія» (агрокебети) Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 2, семестр – 3, лекції – 14 год., лабораторно-практичні заняття – 16 год., самостійна робота – 60 год., форма контролю – залік.

**Лектор: Каращук Геннадій Васильович**, кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D., доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо градації плодів, овочів і винограду на товарні сорти, їх харчової і енергетичної цінності. Відповідно набуття знань щодо визначення товарності плодоовочевої, ягідної продукції і винограду та підвищення показників якості плодів, овочів, ягід і винограду є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».

**Метою дисципліни** є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо градації плодів, овочів і винограду на товарні сорти, їх харчову і енергетичну цінність, що пов'язано з майбутньою професійною діяльністю.

#### **Завдання вивчення дисципліни:**

-набути умінь і практичних навичок з визначення товарності плодоовочевої, ягідної продукції і винограду та підвищення показників якості плодів, овочів, ягід і винограду.

#### **Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:**

**знати:** предмет і завдання товарознавства харчових продуктів, основні етапи розвитку товарознавства, товарну класифікацію плодів і овочів, градацію показників якості плодів, овочів, ягід і винограду, характеристику і харчову цінність плодоовочевої і ягідної продукції, основні показники і рівень якості плодів, овочів, ягід і винограду.

**вміти:** визначати енергетичну цінність плодів, овочів, ягід і винограду; встановлювати природні втрати маси плодоовочевої продукції, враховуючи форми, що впливають на якість; провести товарну обробку плодоовочевої продукції перед її зберіганням і реалізацією; підготувати тару та пакувальні матеріали для транспортування і зберігання плодів, овочів, ягід та винограду; дослідити перероблену плодоовочеву і ягідну продукцію за органолептичними і фізико-хімічними показниками.

#### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства.

Тема 2. Харчова цінність та класифікація плодів, овочів, ягід і винограду.

Тема 3. Товарознавча характеристика овочевої продукції.

Тема 4. Товарознавча характеристика плодів, ягід та винограду.

Тема 5. Товарознавча характеристика переробленої плодоовочевої і ягідної продукції.

**Лекційні заняття** проводяться з використанням мультимедійних презентацій.

**Лабораторно-практичні** заняття проводяться в лабораторії консервування плодів, овочів м'яса і риби лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції з використанням необхідного обладнання, приладів та матеріалів.