



АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ
«Товарознавство
сільськогосподарської
продукції і сировини»

Дисципліна вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь – бакалавр
Спеціальність – 204
Технологія виробництва і
переробки продукції
тваринництва

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції



Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 2, семестр – 3, форма контролю – залік.

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

Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо основ товарознавства сільськогосподарської продукції, сировини для переробки та готових харчових продуктів, їх харчової і енергетичної цінності. Відповідно набуття знань щодо визначення товарності молока і молочних продуктів, м'яса та м'ясних товарів, риби і рибних товарів, жирових продуктів, смакових товарів, зерна і продуктів його переробки, плодоовочевої сировини та продуктів її переробки, а також меду, цукру, крохмалю і кондитерських виробів є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі.

Метою дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо споживчих властивостей сільськогосподарських і харчових продуктів та їх класифікації, основ зберігання, стандартизації та якості, що пов'язано з майбутньою професійною діяльністю.

Завдання вивчення дисципліни:

-набути умінь і практичних навичок з визначення товарності сільськогосподарської продукції і сировини та підвищення показників якості молока, молочних продуктів, м'яса, м'ясних товарів, риби, рибних товарів, жирових продуктів, смакових товарів, зерна і продуктів його переробки, плодоовочевої сировини та продуктів її переробки, а також меду, цукру, крохмалю, кондитерських виробів.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

знати: предмет і завдання товарознавства сільськогосподарської продукції і сировини, споживчі властивості, класифікацію, основи зберігання, градацію показників якості молока, молочних продуктів, м'яса, м'ясних товарів, риби, рибних товарів, жирових продуктів, смакових товарів, зерна і продуктів його переробки, плодоовочевої сировини та продуктів її переробки, а також меду, цукру, крохмалю, кондитерських виробів.

вміти: визначати енергетичну цінність сільськогосподарської продукції і сировини, давати оцінку якості, встановлювати дефекти, природні втрати; гарантійний строк зберігання.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства.

Тема 2. Молоко і молочні товари.

Тема 3. М'ясо та м'ясні товари.

Тема 4. Риба і рибні товари.

Тема 5. Жирові продукти.

Тема 5. Смакові товари.

Тема 6. Зерно і продукти його переробки.

Тема 7. Плодоовочева сировина та продукти її переробки.

Тема 8. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари.

Лекційні заняття проводяться з використанням мультимедійних презентацій.

Лабораторно-практичні заняття проводяться в лабораторіях лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції з використанням необхідного обладнання, приладів та матеріалів.