



**Дисципліна вільного
вибору здобувача
Освітній ступінь –
магістр
Спеціальність –
201 Агрономія
Освітня програма
«Агрономія»**

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Товарознавство плодів, овочів та винограду»



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

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



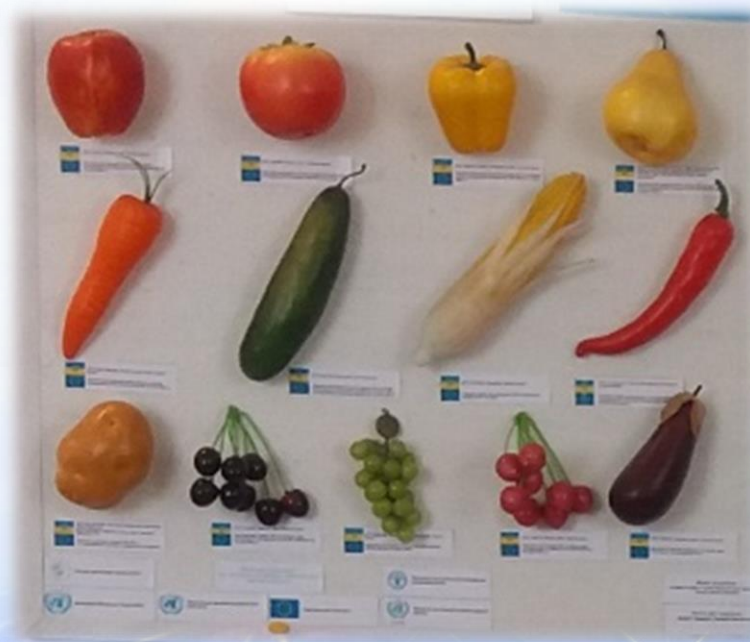
**Кафедра технологій
переробки та
зберігання с.-г.
продукції**



- 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.

- 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.

