



АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ
«Товарознавство
сільськогосподарської
продукції і сировини»

Дисципліна вільного вибору
здобувача

Освітній ступінь – бакалавр
Спеціальність – 204

Технологія виробництва і
переробки продукції
тваринництва

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

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

Лектор: Карашук Геннадій Васильович, кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D., доцент кафедри технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції імені академіка В.Г. Пелиха.

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.