



Факультет
харчових
технологій



Товарознавство харчових продуктів

Метою дисципліни є: надання студентам знань з товарознавства харчових продуктів, споживчих властивостей товарів, способів і умов зберігання, формування якості товарів на всіх стадіях їх життєвого циклу

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів;
- Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- Здатність укласти ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;
- Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання:

- Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);
- Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій;
- Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Зміст дисципліни:

- Вступ. Теоретичні основи товарознавства;
- Хімічний склад харчових продуктів;
- Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби;
- Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки;
- Кондитерські товари;
- Смакові товари;
- М'ясо і м'ясні товари;
- Риба і рибні товари;
- Молоко і молочні товари;
- Харчові жири.