

Дисципліна	Товарознавство продовольчих товарів
Рівень ВО	«Бакалавр»
Курс	3
Обсяг	7 кредити
Мова викладання	українська
Кафедра	Садівництва і виноградарства, землеробства та ґрунтознавства
Вимоги до початку вивчення	здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів – «Технологія зберігання та переробки плодів та овочів», «Стандартизація та управління якістю плодів та овочів», «Товарознавство овочів, плодів та винограду» та інші.
Що буде вивчатися	<p>Вивчаючи дисципліну «Товарознавство продовольчих товарів» майбутні фахівці вивчають :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципи та методи товарознавства;</li> <li>- основоположні характеристики продовольчих товарів, які складають їх споживну вартість;</li> <li>- особливості формування асортименту продовольчих товарів та управління ними;</li> <li>- методики оцінки якості продовольчих товарів;</li> <li>- способи виявлення дефектів товарів, причин їх виникнення та заходів щодо попередження реалізації неякісних товарів;</li> <li>- методи забезпечення якості і кількості товарів на різних етапах їх технологічного циклу;</li> <li>- особливості встановлення видів товарних втрат, причин їх виникнення і розробки заходів щодо їх попередження або зниження;</li> <li>- органолептичні способи виявлення фальсифікації.</li> </ul>
Чому це цікаво/треба вивчати	<p>Цікавість полягає в тому, що після вивчення предмету студент буде:</p> <p><b>знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особливості законодавчого та нормативного регулювання у галузі товарознавства продовольчих товарів;</li> <li>• терміни, визначення, поняття, які характеризують продовольчі товари;</li> <li>• мету, основні принципи, об'єкти і суб'єкти товарознавства продовольчих товарів;</li> <li>• основні групи продовольчих товарів, їх класифікацію;</li> <li>• основні положення щодо способів оцінки якості продовольчих товарів;</li> <li>• способи фальсифікації продовольчих товарів та методи їх виявлення;</li> <li>• види товарних втрат, причини виникнення та заходи щодо їх попередження чи усунення;</li> <li>• основні принципи зберігання продовольчих товарів.</li> </ul> <p><b>вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• користуватися каталогами нормативних документів;</li> <li>• на практиці застосовувати нормативно-правову базу, яка забезпечує виробництво та реалізацію харчових продуктів;</li> <li>• складати класифікацію продовольчих товарів та формувати їх асортимент;</li> <li>• здійснювати органолептичну оцінку якості на відповідність нормативним документам та робити висновок про якість продовольчого товару.</li> </ul>
Чому можна навчитися/результати	ПРН 4. Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнення у галузі садівництва та виноградарства.

навчання (ПРН)	<p>ПРН 7. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін.</p> <p>ПРН 9. Володіти методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації, а також культивування об'єктів і підтримання стабільності плодовоовочевих агроценозів із збереженням природного різноманіття.</p> <p>ПРН 11. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем відповідно до зональних умов.</p> <p>ПРН 14. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування овоче-баштанної продукції та грибів відповідно до діючих вимог.</p> <p>ПРН 15. Планувати економічно вигідне виробництво плодовоовочевої продукції та винограду.</p> <p>ПРН 16. Організовувати результативні і безпечні умови роботи.</p> <p>ПРН 17. Володіти знаннями і навичками, необхідними для вирішення виробничих завдань, пов'язаних з професійною діяльністю.</p>
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	<p>СК 3. Здатність використовувати на практиці основні біологічні і агротехнологічні концепції, правила і теорії, пов'язаних з плодовими, овочевими рослинами і виноградом.</p> <p>СК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів плодових, овочевих рослин і винограду для розв'язання виробничих технологічних задач, у т.ч. для їх зберігання і переробки.</p> <p>СК 5. Здатність оцінювати, інтерпретувати і синтезувати теоретичну інформацію та практичні, виробничі і дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства.</p> <p>СК 8. Здатність використовувати факти і досвід новітніх сучасних досягнень у садівництві і виноградарстві.</p> <p>СК 9. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>
Інформаційне забезпечення	Курс лекцій, методичні вказівки для проведення ЛПЗ, презентації.
Форма проведення занять	Очна Заочна (дистанційна)
Семестровий контроль	екзамен