

Дисципліна	Товарознавство, стандартизація
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	4 кредити (120 год.)
Мовавикладання	українська
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації продукції тваринництва
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Хімія», «Біохімія», «Технологічний контроль якості і безпеки харчових продуктів», «Менеджмент і маркетинг у тваринництві»
Що буде вивчатися	Дисципліна вивчає: категоризування, класифікування та кодування товарів, використання сучасних умов і правил упаковки, принципи маркування, та транспортування різного виду продукції, якісну оцінку продукції, розподіл на сорти, категорії, комплексної характеристики основних напрямків, досягнень і перспектив науково-технічного прогресу в галузі виробництва та призначення матеріальних ресурсів. Розвиток у здобувачів самостійної праці при оцінці споживчих властивостей, виборі альтернативних варіантів використання продукції, організації її поставок, перевезення і зберігання.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів науковообґрунтовані і рекомендовані компетенції, які є складовою галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва навчає працювати з нормативними документами і здатності застосовувати знання в практичних ситуаціях, знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать необхідні майбутньому фахівцю які дозволять їм: . демонструвати знання з технології виробництва і переробки продукції тваринництва, наслідувати основні принципи економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва, організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, категоризувати, класифікувати та кодувати товари; використовувати сучасні умови і правила упаковки; аналізувати принципи маркування, та транспортування різного виду продукції. правильно провести якісну оцінку продукції, здійснити розподіл на сорти, категорії , вибрати оптимальний вид упаковки, надання комплексної характеристики основних напрямків, досягнень і перспектив науково-технічного прогресу в галузі виробництва та призначення матеріальних ресурсів
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: знання історії товарознавчої оцінки, її сучасного стану та перспективи розвитку, загальні характеристики сировини для переробної промисловості; знання науково обґрунтованих класифікацій та торгових груп продовольчих товарів; визначення методики практичного розрахунку основних складових сировини для переробки продукції та оцінки ефективності їх використання згідно державних

	<p>стандартів; процесів, що відбуваються в харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні і їх вплив на зміну якості і харчової цінності продуктів; оцінку споживних властивості, харчову цінність, класифікацію, асортимент, основи виробництва, правила зберігання товарів тваринного походження; товарознавчу оцінку продовольчих товарів та визначати їх споживні властивості; Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>
Інформаційне забезпечення	<p>1. Товарознавство переробки продукції тваринництва / Приліпко Т.М., Сірацький Й.З., Косташ В.Б., та ін..- «Абетка» - 2011.,365с.</p> <p>2.Приліпко Т.М., Булатович О.М., Гончар В.І., Косташ В.Б. Технохімічний аналіз з основами технології переробки та стандартизації продукції тваринництва.- Кам'янець-Подільський, 2016.- 316 с.</p> <p>3.Кириченко Л. С., Мережко Н. В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. — К.: КНТЕУ, 2001. -212с.</p> <p>4.Архіпов В.В. Судово-товарознавча експертиза товарів народного споживання та послуг. Теорія та практика: Навчально-практичний посібник/ В. В. Архіпов. - К.: ЦУЛ, 2008</p> <p>5.Гридасов В.І., Винник О.В., Оридорога Л.М. Товарознавство: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. — Харків: Вид-во НФУ «Золоті сторінки», 2007.</p> <p>6.Задорожний І.М. та ін. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари. — Львів: Коопосвіта, 2010.</p> <p>7.http:// www. minagro. gov. ua/ agroosvita/</p> <p>8.e-mail: agroosvita@minagro. gov. ua</p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік