

Код та назва дисципліни	1-ф12-8 Товарознавство продовольчих товарів
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	181 Харчові технології 102 Хімія 103 Науки про Землю 161 Хімічні технології та інженерія 162 Біотехнології та біоінженерія 242 Туризм 241 Готельно-ресторанна справа 223 Медсестринство (ОП) Дієтологія в медсестринстві» 224 Технології медичної діагностики та лікування 227 Фізична терапія, ерготерапія 229 Громадське здоров'я
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	Фарісєєв Андрій Геннадійович, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс (на якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріалом таких дисциплін як: «Технологія галузі», «Технологія продукції лікувально-профілактичного призначення», «Дієтологія», «Основи харчування», «Технологія харчових продуктів», «Основи фізіології», «Гігієна та санітарія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Промислова мікробіологія», «Управління торговими марками», «Стандартизація, сертифікація, метрологія», «Харчова хімія», «Загальна хімія», «Органічна хімія», «Аналітична хімія»
Що буде вивчатися	Фактори, що впливають на формування споживчих властивостей харчових продуктів; методологічні основи оцінки якості на визначення показників якості продовольчих товарів; види і методи класифікації товарів; системи інформаційного забезпечення товарів; засоби і методики проведення оцінки показників якості харчових продуктів відповідно до нормативної документації.
Чому це цікаво/треба вивчати	Вміння розпізнавати види та різновиди продуктів, визначати якість товарів, уміти працювати з нормативною документацією, визначати товарні та природні сорти дозволить вміння передбачати можливі зміни якості продуктів внаслідок порушення умов і термінів постачання та зберігання, а також дозволить встановлювати невідповідність тари та упаковки до заявлених цілей та концепцій продовольчих товарів
Чому можна навчитися (результати навчання)	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Підбирати матеріали тари та упаковки для харчових продуктів. Професійно працювати з нормативною документацією у сфері харчової промисловості і ресторанного господарства.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Оцінювати якість, споживні переваги продовольчих товарів, їх відповідність стандартам, вимогам законодавчої бази, відрізнити товари-фальсифікатори, товари-сурогати, нестандартні, несортні товари, організовувати етапи валідації та верифікації під час впровадження системи НАССР.
Інформаційне забезпечення	Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів - Київ: Лібра, 2002. - 368 с. http://www.itis.com.ua/dm_slovar.html http://www.reklamedia.ru/localadv/articles/article_013.shtml http://www.policor-m.spb.ru/merchedaysing.php3 http://www.retailclub.ru/john/merch/46.phtml
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-