

Код та назва дисципліни	1-ф12-07 Товарознавство продовольчих товарів
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей 181, 102, 103, 161, 162, 223, 224, 229, 242»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцент Фарісеєв Андрій Геннадійович
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	«Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання з хімії, біології
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 (компетентність)	Оцінювати якість, споживні переваги продовольчих товарів, їх відповідність стандартам, вимогам законодавчої бази, відрізнити товари-фальсифікатори, товари-сурогати, нестандартні, несортні товари, організувати 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
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-