

**АНОТАЦІЯ**  
**навчальної дисципліни**  
**«Товарознавство і пакування харчових продуктів»**

**Заплановані результати навчання:**

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** Кінцевою метою вивчення курсу «Товарознавство і пакування харчових продуктів» є формування у лікарів ветеринарної знань і навичок у галузі товарознавства та пакування товарів народного споживання, необхідних для успішної діяльності фахівців в умовах ринкових відносин; вивчення основ товарознавства та основних видів тари і пакування харчових продуктів, їх характеристики, вимоги до якості тари і пакувальних товарів згідно чинних нормативних документів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** Оволодіти знаннями з: товарознавчої характеристики та правил транспортування, реалізації свіжої плодоовочевої продукції; основних методів та показників оцінювання якості продовольчих товарів; основ класифікації, стандартизації та уніфікації тари та харчових продуктів, характеристик основних видів тари та її значення для пакування продуктів; вимог, видів та маркування товарів; вимог до пакувальних матеріалів.

**Компетентності:**

**Загальні:**

Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

**Фахові:**

Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарносанітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

**Результати навчання:**

Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та

реалізації харчових продуктів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

Вміти визначати та оцінювати споживні властивості харчових продуктів; встановлювати товарний гатунок та оцінювати якість продуктів; користуватися нормативними документами; аналізувати й оцінювати структуру асортименту харчових продуктів та пакування

***Методи навчання:***

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;
- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;
- традиційний; передбачає рух від окремого до окремого, від одиничного до одиничного, від загального до загального через порівняння за ознаками подібності (аналогії) чи відмінності;
- порівняння: полягає у виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами;
- робота під керівництвом викладача: самостійна робота;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання (за необхідності).

**Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Асортимент, класифікація та кодування товарів.

Тема 2. Якість та методи оцінки якості товарів.

Тема 3. Товарознавча характеристика плодоовочевої продукції.

Тема 4. Упаковка та її роль у торгівлі продовольчими товарами.

Тема 5. Класифікація, стандартизація та уніфікація тари для продовольчих товарів.

Тема 6. Характеристика тари для пакування продовольчих товарів.

Тема 7. Групова упаковка. Пакетування.

Тема 8. Маркування.

***Трудомісткість:***

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0.

Форма семестрового контролю – залік