

Опис окремої одиниці освітньої програми (навчальної дисципліни)

1.36. Товарознавство харчових продуктів

Тип дисципліни:

вибіркова

Семестр:

восьмий

Обсяг дисципліни:

загальна кількість годин – 120 (кредитів ЄКТС – 4), аудиторні години: лекцій – 10; практичні – 10.

Лектори:

старший викладач Ліщинська-Кравець Г.Л.

Результати навчання:

– знає види дефектів і псування харчових продуктів, а також причини їх виникнення; класифікацію і асортимент основних груп харчових продуктів; методи експертної оцінки якості харчових продуктів; основи технології переробки і виробництва окремих груп харчових продуктів; умови та режими зберігання, транспортування та реалізації різних груп харчових продуктів; хімічний склад і харчову цінність продуктів харчування.

Спосіб навчання:

аудиторне.

Необхідні обов'язкові попередні та супутні дисципліни:

- технологія побутової діяльності та самообслуговування;
- технологія приготування їжі;
- методика навчання технологій.

Зміст навчальної дисципліни:

Вступ до товарознавства харчових продуктів. Продукти переробки зерна. Вимоги до якості, зберігання, транспортування продуктів переробки зерна. М'ясо і м'ясні продукти. Характеристика складу м'язових тканин сільськогосподарських тварин. Системи класифікації м'яса та субпродуктів. Вимоги до якості та зберігання м'яса. Товарознавство риби. Товарознавство молока та молочних продуктів.

Рекомендована література:*Основна:*

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000, – 563с.
2. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
3. Ліщинська-Кравець Г.Л. Товарознавство харчових продуктів: Навчальний посібник – Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2009. – 173с.
4. Ліщинська-Кравець Г.Л. Практикум з товарознавства харчових продуктів: Навчальний посібник – Дрогобич: РВВ ДДПУ, 2009. – 78с.
5. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : підручник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Л.Р. Димитрієвич. – Суми: Університетська книга, 2007. – 441 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. – АТ «Книга», 2002. – 368 с.
7. Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст] : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
8. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі [Текст] : навч. посіб. / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2013. – 504 с.

а) додаткова

9. Сирохман І.В. Товарознавство крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів: Підручник. – Київ: Вища школа, 1993. – 238 с.

10. Задорожний І.М. Товарознавство зерноборошняних товарів: Підручник. – Київ: Вища школа, 1993. – 189 с.

11. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні товари: Підручник. – Львів, Коопосвіта, 2000. – 317 с.

12. Химический состав пищевых продуктов /Под ред. М.М.Скурихина, М.Н.Волгарева. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 369 с.

Форми та методи навчання:

– лекція, показ (демонстрування), виконання практичних робіт, самостійна робота студентів.

Методи і критерії оцінювання:

– поточний контроль: поточне оцінювання у процесі виконання студентами практичних робіт та засвоєння теоретичного матеріалу; індивідуальне завдання проводиться у процесі навчання й передбачає оцінку якості виконаного виробу;

– підсумковий контроль: залік у восьмому семестрі;

100-бальна шкала оцінювання.

Мова навчання:

українська.

Кафедра:

технологічної та професійної освіти.