

ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ : 241 «ГЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

2,5 кредити ECTS

Форма контролю -
ЗАЛІК

Метою ДИСЦИПЛІНИ

- *“Основи товарознавства” є формування у здобувачів фахової освіти необхідних знань та практичних умінь для управління асортиментом, якістю продовольчої сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.*
- *Основним завданням дисципліни «Основи товарознавства» є теоретична і практична підготовка здобувачів фахової освіти до діяльності в сфері виробництва високоякісної кулінарної продукції, управління якістю продовольчої сировини.*



Основні розділи, теми

- *Вступ в товарознавство харчових продуктів*
- *Свіжі овочі, плоди, гриби, продукти їх переробки*
- *Риба і рибні продукти*
- *М'ясо і м'ясні продукти*
- *Молоко і молочні продукти, яйця і яєчні продукти*
- *Харчові жири*
- *Продукти переробки зерна*
- *Крохмаль, крохмалепродукти, мед, цукор, кондитерські вироби*
- *Смакові товари*
- *Харчові концентрати*



Основні фахові компетентності, які формує дисципліна

- **Здобувач повинен знати:**
- *споживчі властивості продовольчої сировини, харчових продуктів та чинники їх формування;*
- *особливості класифікації харчових продуктів;*
- *вимоги нормативних документів щодо якості та безпеки харчових продуктів;*
- *формування асортименту товарів та забезпечення їх якості у сфері товарного обігу;*
- *підходи до забезпечення якості та безпеки харчових продуктів;*
- *види фальсифікації та основні методи її виявлення та дослідження якості товарів.*



Основні фахові компетентності, які

- **Здобувач повинен вміти:**
формує дисципліна
- *встановлювати належність продукції до певних класифікаційних груп;*
- *характеризувати асортимент продовольчої сировини та розробляти пропозиції щодо його удосконалення;*
- *аналізувати основні чинники формування споживчих властивостей продукції та оцінювати їх вплив на якість кулінарної продукції;*
- *користуватись нормативними документами для оцінки якості товарів;*
- *визначати якість товарів;*
- *виявляти дефекти, фальсифікацію продукції та встановлювати причини їх виникнення.*



*Запрошуємо до
вивчення
дисципліни!*

