

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Циклова комісія, яка забезпечує викладання
маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Відділення підприємництва та інформаційних технологій

Лектор	<u>Вдович Валентина Григорівна</u>
Семестр	<u>5(7)-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>4</u>
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>56 год. (з них 28 год. лекцій, 28 год. семінарських/практичних)</u>

Загальний опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування базових знань здобувачів освіти щодо управління технологіями виробництва та зберігання продовольчих товарів, прогнозуванні їх збереженості, оволодіння навичками дослідницької роботи, формування творчого підходу при вирішенні технологічних питань в практичній діяльності.

Основними завданнями, що мають бути вирішені в процесі викладення дисципліни, є вивчення та осмислення майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок з питань особливості технології зберігання окремих груп продовольчих товарів та методів прогнозування зміни якості на всьому етапі їх просування до споживача, основ сучасних способів зберігання і транспортування харчових продуктів та продовольчої сировини для успішного виконання професійних завдань фахівця.

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як здатність здійснювати контроль за якістю товарів на всіх етапах зберігання і товаропросування, здатність до вирішення проблемних питань і прийняття управлінських рішень у професійній діяльності, здатність обирати і використовувати загальнонаукові та спеціальні методи для проведення прикладних досліджень у сфері товаропросування та формувати творчий підхід при вирішенні питань в практичній діяльності.

Теми лекцій

1. Матеріально технічна база зберігання продовольчих товарів.
2. Технологія зберігання зерна і зерно - борошняних товарів.
3. Технологія зберігання плодів та овочевої продукції.
4. Зберігання м'яса та м'ясних товарів.
5. Технологія зберігання риби та рибопродуктів.
6. Технологія зберігання молока та молочних продуктів, яєць і яєчних товарів.
7. Технологія зберігання харчових жирів, смакових товарів, цукру.

Теми занять (семінарських, практичних)

1. Матеріально технічна база зберігання продовольчих товарів.
2. Технологія зберігання зерна і зерно - борошняних товарів.
3. Технологія зберігання плодів та овочевої продукції.
4. Зберігання м'яса та м'ясних товарів.
5. Технологія зберігання риби та рибопродуктів.
6. Технологія зберігання молока та молочних продуктів, яєць і яєчних товарів.
7. Технологія зберігання харчових жирів, смакових товарів, цукру.