

ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

Кафедра аграрної економіки

Факультет агротехнологій та економіки

Лектор

кандидат економічних наук

Дворник І.В.

Освітній ступінь

Бакалавр

Форма контролю

залік

Загальний опис дисципліни

Навчальна дисципліна «Основи товарознавства продукції рослинництва» спрямована на підготовку бакалаврів до: набуття умінь і навичок з визначення відповідності якості товару вимогам діючої нормативної документації, рівня якості, сортності, а також відповідності споживним властивостям та суспільним потребам.

Дисципліна «Основи товарознавства продукції рослинництва» вивчає фізичні, хімічні і біологічні властивості продукції рослинництва та зміни цих властивостей на всіх етапах товаропросування. Через це товарознавство продукції рослинництва тісно пов'язане із харчовою промисловістю, торгівлею. Товарознавство також пов'язане з багатьма галузями науки – фізіологією харчування, мікробіологією, холодильною технологією, економікою, комерційною діяльністю. Широко використовуються в товарознавстві дані фізики, хімії, біохімії, математики.

Товарознавство відіграє важливу роль у підвищенні якості продукції рослинництва та її збереженості, розширенні та вдосконаленні асортименту. Таким чином, вивчення якості продукції рослинництва як товару є головною проблемою товарознавства.

Метою викладання навчальної дисципліни «Основи товарознавства продукції рослинництва» є формування у студентів системи знань і професійних компетенцій в галузі фундаментальних досліджень, прикладних розробок та практики товарознавства продукції рослинництва.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Основи товарознавства продукції рослинництва» є:

- виявлення усіх корисних властивостей товару;
- встановлення найбільш раціональних способів використання продукції рослинництва;
- визначення правильного режиму зберігання продукції рослинництва для збереження високої якості;
- зведення до мінімуму втрат в процесі просування товару від виробника до споживача.

Теми лекцій:

1. Дослідження якості продуктів харчування за основними показниками безпеки: вміст радіонуклідів, отрутохімікатів, нітратів та

нітритів, важких металів, антибіотиків. Кількісний облік і товарна оцінка якості продукції рослинництва.

2. Кількісне визначення крохмалю у рослинних продуктах. Товарна оцінка плодоовочевої продукції.

3. Характеристика зернових культур. Споживні властивості зерна та вимоги до його якості. Крупи. Борошно.

4. Загальна характеристика овочів та плодів. Свіжі овочі. Класифікація овочів. Бульбоплідні та коренеплідні овочі.

5. Капустяні, цибулеві, зелені, пряносмакові та десертні овочі.

6. Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі.

7. Свіжі плоди. Класифікація плодів. Насіннячкові, кісточкові плоди. Ягоди. Субтропічні і тропічні плоди. Горіхоплідні. Пакування, транспортування і зберігання свіжих овочів і плодів

Теми занять:

(семінарських, практичних)

1. Дослідження якості продуктів харчування за основними показниками безпеки: вміст радіонуклідів, отрутохімікатів, нітратів та нітритів, важких металів, антибіотиків. Кількісний облік і товарна оцінка якості продукції рослинництва.

2. Кількісне визначення крохмалю у рослинних продуктах. Товарна оцінка плодоовочевої продукції.

3. Характеристика зернових культур. Споживні властивості зерна та вимоги до його якості. Крупи. Борошно.

4. Загальна характеристика овочів та плодів. Свіжі овочі. Класифікація овочів. Бульбоплідні та коренеплідні овочі.

5. Капустяні, цибулеві, зелені, пряносмакові та десертні овочі.

6. Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі.

7. Свіжі плоди. Класифікація плодів. Насіннячкові, кісточкові плоди. Ягоди. Субтропічні і тропічні плоди. Горіхоплідні. Пакування, транспортування і зберігання свіжих овочів і плодів

8. Індивідуальне завдання.