



Презентація курсу

**Товарознавство та товарознавча
експертиза продуктів із
субтропічної сировини**

Про курс

Курс спрямований на формування у студентів знань про асортимент, властивості, якість і безпечність харчових продуктів, виготовлених на основі субтропічної сировини (кава, какао, чай, прянощі, олійні та плодово-ягідні культури).

У процесі навчання розглядаються фізико-хімічні та органолептичні показники якості, чинники збереження товарної цінності, методи контролю та експертизи, а також вплив умов транспортування і зберігання на споживчі характеристики продукції.





Мета навчальної дисципліни

Формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок з товарознавства та товарознавчої експертизи продуктів із субтропічної сировини, необхідних для професійної діяльності у сфері харчових технологій, торгівлі, експертизи та контролю якості.

Структура курсу

Курс «Товарознавство та товарознавча експертиза продуктів із субтропічної сировини» поділяється на два модулі, що охоплюють усі аспекти від сировини до методів експертизи готової продукції.

1

Загальні відомості про субтропічну сировину
Визначення, класифікація, географічне походження та економічне значення.

3

Чай та чайні напої

Сортова різноманітність, особливості виробництва, хімічний склад та експертиза якості.

5

Олійні культури та продукти їх переробки

Виробництво олій, жирнокислотний склад, показники якості та фальсифікація.

7

Сучасні методи експертизи

Фізико-хімічні, органолептичні та інструментальні методи для оцінки безпечності.

2

Кава та кавовмісні продукти

Видовий склад, технологія обробки, оцінка якості та методи ідентифікації.

4

Прянощі та спеції


Класифікація, властивості, умови зберігання та методи контролю автентичності.

6

Плодово-ягідні культури субтропіків

Асортимент, особливості хімічного складу, консервація та контроль якості.





Об'єкти, класифікація, споживні властивості та фактори формування якості

Курс зосереджується на всебічному вивченні об'єктів товарознавства та товарної експертизи продуктів, отриманих із субтропічної сировини. Це включає аналіз самої сировини (плоди, насіння, листя, кора), напівфабрикатів (екстракти, олії) та готової продукції (кава, чай, спеції, соки, консерви). Особлива увага приділяється біологічним, хімічним та фізичним характеристикам цих продуктів на всіх етапах їх життєвого циклу.

Споживні властивості субтропічних продуктів є ключовими для їх ринкового успіху. Вони охоплюють:

- Харчову цінність:** вміст вітамінів, мінералів, антиоксидантів, вуглеводів, білків та жирів.
- Органолептичні властивості:** смак, аромат, колір, консистенція, що формують унікальні характеристики кожного продукту.
- Безпечність:** відсутність шкідливих домішок, токсинів, пестицидів та мікроорганізмів.
- Функціональні властивості:** здатність впливати на здоров'я (наприклад, тонізуючі властивості кави та чаю).

Фактори формування якості - це сукупність умов та процесів, що впливають на кінцеві характеристики продукту: природні фактори, агротехнічні фактори, технологічні фактори, зберігання та транспортування, екологічні фактори.



Практичні заняття та лабораторні роботи

Цей розділ курсу забезпечує практичні дослідження та аналіз, дозволяючи опанувати ключові навички контролю якості.



Органолептична оцінка

Навчання сенсорному аналізу чаю за зовнішнім виглядом, ароматом та смаком для визначення свіжості, сортності та дефектів.



Фізико-хімічні дослідження

Практичне вимірювання показників якості, таких як вологість, зольність, вміст екстрактивних речовин та кофеїну за допомогою сучасного лабораторного обладнання.



Ідентифікація та виявлення фальсифікацій

Застосування методів розпізнавання сторонніх домішок, штучного фарбування та підміни сортів для забезпечення автентичності продукту.



Робота з нормативними документами

Ознайомлення з національними та міжнародними стандартами якості чаю, правилами маркування, сертифікації та контролю якості.

Запрошення

**Долучайтесь до вивчення дисципліни
«Товарознавство та товарознавча експертиза
продуктів із субтропічної сировини».
Цікава та корисна дисципліна чекає на вас!**

