

РОЛЬ ТОВАРОЗНАВЧИХ ДИСЦИПЛІН У ФОРМУВАННІ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Дубініна А.А., д-р техн. наук, проф.

Попова Т.М., канд. техн. наук, доц.

Гершун В.С., асп.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Проблема поліпшення структури харчування, якості та безпеки харчових продуктів як основи життєдіяльності людини є сьогодні однією із найважливіших у країнах усього світу, у тому числі в Україні. Вирішити проблему здорового харчування покликані спеціалісти всього ланцюга товароруку – від виробництва до кінцевого споживача: технологи харчової та переробної промисловості, товаровзнавці, працівники закладів готельно-ресторанного господарства та ін.

В умовах ринкової економіки, жорсткої конкурентної боротьби, сучасних технологій виробництва, стрімкого розширення ринку продуктів харчування, появи нової продукції зростає роль фахівців галузі харчових технологій щодо забезпечення населення якісними і безпечними для споживання харчовими продуктами.

Спеціальність «Харчові технології» передбачає підготовку фахівців у галузі впровадження інноваційних або вдосконалених технологій і випуску на їх основі харчових продуктів із новими споживчими та функціональними властивостями. На таких технологіях та нових продуктах ґрунтується можливість реалізації найбільш пріоритетного на сьогодні завдання – створення в Україні індустрії продуктів здорового харчування для забезпечення ними всього населення, підвищення якості його життя та збереження генофонду нації, а також просування цих продуктів на міжнародні ринки.

Однією зі сфер професійної діяльності майбутніх інженерів-технологів харчової й ресторанної індустрії є забезпечення відповідного рівня якості продукції підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. Із цією метою в навчальному плані студентів, які навчаються за спеціалізацією «Харчові технології та технологічний менеджмент в ресторанному бізнесі», передбачено вивчення дисципліни «Товарознавство та експертиза харчових продуктів».

Товарознавство є дисципліною, що формує в майбутніх фахівців досконалі знання про формування асортименту товарів, їх якісні показники та вчить розбиратися в положеннях нормативно-технічної

документації, відповідно до якої організовано виробництво продукції. Вивчення курсу зумовлено також актуальністю вирішення проблеми забезпечення сфери торгівлі й харчового виробництва якісними товарами та необхідністю підтримки належних умов під час їх зберігання та реалізації.

Метою вивчення дисципліни «Товарознавство та експертиза харчових продуктів» є надання студентам теоретичних знань та практичних навичок з визначення якості продуктів харчування для повноцінної діяльності у сфері сучасного ресторанного господарства, харчової промисловості та в комерційних структурах ринкової економіки. Предметом вивчення курсу є класифікація, асортимент, фактори, що формують якість продовольчих товарів та сировини, процеси виробництва, товаропросування та зберігання харчових продуктів, закономірності появи дефектів, специфічних для кожної групи товарів, та способи їх усунення, методи пакування та зберігання продукції. Об'єкт дисципліни – споживні властивості харчових продуктів, від яких значною мірою залежить якість продукції підприємств ресторанного господарства.

Вивчення дисципліни «Товарознавство та експертиза харчових продуктів» формує у студентів професійні компетенції та систему умінь, що їх відображає, а саме:

- здатність використовувати професійно-профільні знання для організації виробництва, зберігання, реалізації та споживання харчових продуктів;

- навички роботи з сучасною вимірювальною технікою та володіння основними методами контролю якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів;

- здатність використовувати знання в галузі метрології для проведення вимірювань із метою організації моніторингу технологічних процесів та показників якості продукції.

Завдяки вивченню дисципліни «Товарознавство та експертиза харчових продуктів» майбутні спеціалісти сфери харчової і ресторанної індустрії набувають знання та навички, які дозволяють визначати якість та безпечність вітчизняної харчової продукції, що сприяє її поліпшенню, збільшенню конкурентоспроможності, гармонізації нормування показників якості та безпечності з кращим міжнародним досвідом у харчовій галузі, розширенню експортних ринків України. Вивчення товарознавчих дисциплін дозволяє удосконалювати зміст навчання інженерів-технологів харчової галузі та ресторанного господарства, унаслідок чого поліпшується якість професійної підготовки майбутніх фахівців.