

## **Дисципліна «Товарознавство та пакування зернопродуктів»**

### **1. Інформація про рівень освіти і освітню програму, період навчання**

Дисципліна «Товарознавство та пакування зернопродуктів» відноситься до циклу дисциплін професійної і практичної підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Період навчання – один семестр, V семестр.

### **2. Обсяг навчальної дисципліни**

Загальний обсяг дисципліни складає 3 кредити.

### **3. Викладачі навчальної дисципліни**

Керівник курсу – Постнова Ольга Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв.

Електронна адреса: [o.postnova05@gmail.com](mailto:o.postnova05@gmail.com)

### **4. Опис навчальної дисципліни**

#### **4.1 Мета навчальної дисципліни**

Мета навчальної дисципліни «Товарознавство і пакування зернопродуктів» – навчити студентів використовувати знання та уміння для визначення відповідності якості продуктів елеваторної, борошномельної, круп'яної та комбікормової промисловості вимогам нормативної документації, споживчих властивостей і рівня якості продукції галузі, зменшення втрат продукції шляхом застосування раціональних режимів зберігання, підбору безпечних для споживача пакувальних матеріалів, прийняття правильних рішень для розширення асортименту продукції галузі.

#### **4.2 Завдання навчальної дисципліни**

Завдання навчальної дисципліни полягає у дослідженні споживчих властивостей традиційних і нових продуктів галузі з метою управління їх якістю та споживанням; встановлення найбільш раціональних способів використання продуктів; забезпечення оптимізації асортименту товарів, видів тари і пакувальних матеріалів; вивчення режимів і способів зберігання товарів для збереження їх високої якості та зведення до мінімуму втрат в процесі просування товару від виробника до споживача; розробка нових критеріїв і експрес-методів оцінки якості товарів.

#### **4.3 Компетентності, результати навчання.**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: асортимент продукції елеваторної, борошномельної, круп'яної та комбікормової промисловості, вимоги нормативних документів до якості продуктів галузі, тарознавчу характеристику пакування.

вміти: визначати відповідність продукції галузі нормативній документації, споживчі властивості продукції елеваторної, борошномельної, круп'яної та комбікормової промисловості, приймати правильні рішення при визначенні перспективного для виробництва асортименту продукції і підбору безпечних для споживача пакувальних матеріалів, забезпечувати оптимальні умови зберігання і транспортування продукції.

#### **4.4 Політика навчальної дисципліни**

Активна участь студентів на лабораторних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні тем, своєчасність виконання усіх видів роботи.

## 5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістовних модулів і тем	Загальна кількість годин	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота
		Лекції	Лабораторні заняття	
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство. Товарознавство і пакування круп'яних виробів</b>				
Тема 1. Вступ	5	1	-	4
Тема 2. Товарознавство тари і пакування	14	2		12
Тема 3. Товарознавство і пакування круп'яних виробів	24	4	8	12
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавство і пакування продуктів елеваторного, борошномельного і комбікормового виробництва</b>				
Тема 4. Товарознавство і пакування продуктів елеваторного і борошномельного виробництва	16	4	4	8
Тема 5. Товарознавство комбікормів для сільськогосподарської птиці	10	2		8
Тема 6. Товарознавство комбікормів для сільськогосподарських тварин	9	1		8
Тема 7. Товарознавство комбікормів для непродуктивних тварин	12	1	3	8
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>60</b>

## 6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історія товарознавства і сучасне наукове і практичне значення товарознавства	4
2	Класифікація упаковки	2
3	Основні функції та вимоги до упаковки	7
4	Хіміко-біологічні та фізичні властивості упаковки. Придатність до обробки	3
5	Асортимент і характеристика крупів	6
6	Вимоги нормативних документів до маркування крупів	6
7	Таропакувальні матеріали для зерна і борошна .	4
8	Вимоги нормативних документів до якості зерна і борошна	4
9	Нумерація рецептів комбікормів для сільськогосподарської птиці	8
10	Вимоги нормативних документів для якості комбікормів	8
11	Промислове виробництво комбікормів для непродуктивних тварин на Україні і в світі	8
	Разом	60

## 7. Система оцінювання результатів навчання

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Оцінювання знань ведеться за 100 бальною шкалою.

Під час вибору критеріїв оцінки засвоєння студентом програми дисципліни враховано виконання програми і засвоєння матеріалу в частині лекційних і практичних занять.

«Відмінно» (90-100 балів) – студент виявляє відмінне виконання з незначною кількістю помилок

«Дуже добре» (82-89 балів) - студент виявляє знання вище середнього рівня з декількома помилками

«Добре» (74-81 балів) – студент виявляє знання в цілому вірні, але робота з визначеною кількістю значних помилок

«Задовільно» (64-73 бали) - студент виявляє непогані знання, але із значною кількістю помилок

«Достатньо» (60-63 бали) – студент виявляє теоретичні знання на низькому рівні, виконує практичні завдання із грубими помилками.

«Незадовільно» (35-59) – студент засвоїв навчальний матеріал не у повному обсязі, допускає принципових помилок в відповідях, грубих помилок при виконанні практичних завдань або не засвоїв взагалі, та не справляється з виконанням конкретних практичних завдань і контрольна сума балів рейтингової оцінки складає менш 60 балів.

**Пояснення до критеріїв оцінювання.** Усі види контролю тісно пов'язані та організуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу студентів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань.

До 60-ти балів включно студент може набрати протягом семестру в точках контролю.

Підсумковий контроль з дисципліни «Технологія молока та молочних продуктів» проводиться у формі екзамену по закінченню вивчення курсу, під час якого студент може отримати від 20 до 40 балів.

Таким чином, встигаючим з даної дисципліни вважається студент, який отримав рейтингову оцінку від 60 до 100 балів.

## **8. Список рекомендованих джерел**

### **8.1 Основна література**

1. Товарознавство. Продовольчі товари / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.
2. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Л. П. Нилова. – СПб: ГИОРД, 2005. – 416 с.
3. Голуб О.В. Упаковка и хранение пищевых продуктов / О.В. Голуб, С.Б. Васильев. – Кемерово: КТИПП, 2005. – 148 с.

### **8.2 Додаткова література**

4. 1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. – 272 с.
5. 2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров / Н.С. Казанцева. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. – 400 с.
6. 3. ДСТУ 1055:2006. Крупи, що швидко розварюються. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 12 с.
7. ГОСТ 6292-93. Крупа рисовая. Технические условия. Минск: Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1994. – 6 с.
8. ДСТУ 3768-2010. Пшениця. Технічні умови. – К. : Держспоживстандарт України, 2010. – 14 с.
9. ДСТУ 4522:2006. Жито. Технічні умови. – К. : Держспоживстандарт України, 2009. – 15 с.
10. Нечаева Э.Г. Комбикорма (справочник по качеству сырья и готовой продукции) / Э.Г. Нечаева, В.Е. Маевский, З.Ж. Сыиков, Г.Ф. Балабай и др. – Алма-Ата: Кайнар, 2003. – 149 с.
11. Чеботарев О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов / О.Н. Чеботарев, А.Ю. Шаззо, Я.Ф. Мартыненко. – М-Ростов-н/Д. : ИЦ «МарТ», 2004. – 688 с.