

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, спеціальності 181 «Харчові 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

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	
Змістовий модуль 1. Товарознавство. Товарознавство і пакування круп'яних виробів				
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
Змістовий модуль 2. Товарознавство і пакування продуктів елеваторного, борошномельного і комбікормового виробництва				
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
Усього годин	90	15	15	60

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.