

ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

АГРОНОМІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Силабус дисципліни “ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА”

1. Профіль дисципліни

Кафедра технології зберігання та переробки продукції рослинництва	Освітній ступінь – <i>магістр</i> Галузь знань: <i>20 «Аграрні науки та продовольство»</i> Спеціальність: <i>201 Агрономія</i> Освітньо-професійна програма – <i>першого ступеня</i> Кількість кредитів – <i>5</i> Загальна кількість годин – <i>150</i> Рік підготовки, семестр – <i>1, II</i> Компонент освітньої програми: <i>варіативна</i> Цикл підготовки: <i>професійний</i> Мова викладання: <i>українська</i>
--	---

2. Інформація про викладача

Викладач (-і)	<i>Деребон Ігор Юрійович, Орловський Микола Йосипович</i>
Профайл викладачів	http://znau.edu.ua/fakulteti/agronomichnij-fakultet/m-about-tzppr/m-sklad-tzppr/derebon-igor-yurijovich http://znau.edu.ua/fakulteti/agronomichnij-fakultet/m-about-tzppr/m-sklad-tzppr/orlovskij-mikola-josipovich
Контактна інформація	0669828509, derebon66@ukr.net
Сторінка курсу в Moodle	http://185.25.118.66/course/view.php?id=206
Консультації	<i>Онлайн консультація через Viber щочетверга з 13.00 до 17.00</i>

3. Анотація до дисципліни

Короткий опис курсу та його актуальність

Навчальну дисципліну «Товарознавство продукції рослинництва» введено до навчальних планів тому, що вона є однією із спеціальних навчальних дисциплін у підготовці фахівців спеціальності "Агрономія". Курс є важливим у комплексі технологічних дисциплін, які вивчає спеціаліст з рівнем фахової підготовки магістр. Курс дозволяє сформувати знання стосовно реалізації високоякісної продукції у відповідні терміни, управління якістю і сертифікації продукції у як у рамках національних, так і міжнародних систем.

4. Мета та цілі дисципліни

Основною метою вивчення навчальної дисципліни є навчити студентів основних вимог до якості продукції, викладені у вигляді державних стандартів та вимоги до заготівлі й реалізації продукції рослинництва в умовах господарств та переробних підприємств будь-якої форми власності. Формування у студентів системи знань про післязбиральну доробку, транспортування, пакування рослинницької продукції залежно від цільового призначення та поділу продукції на різні категорії по якості.

У результаті вивчення цієї дисципліни магістр повинен знати:

- правила належної підготовки та реалізації продукції рослинництва;
- товарознавчу характеристику, правила транспортування і реалізації, правила проходження сертифікації свіжої та переробленої зернової продукції;
- товарознавчу характеристику, правила транспортування і реалізації, правила проходження сертифікації свіжої та переробленої овочевої продукції;
- товарознавчу характеристику, правила транспортування і реалізації, правила проходження сертифікації свіжої та переробленої ягідної продукції;

На підставі набутих знань магістр повинен

уміти:

- сформувати, оцінити, підготувати до реалізації партії зерна різного цільового призначення;
- сформувати, оцінити, підготувати до реалізації партію овочів різного цільового призначення;
- сформувати, оцінити, підготувати до реалізації партію плодоягідної продукції різного цільового призначення;
- запропонувати правила транспортування, короткочасного зберігання кожної партії плодовоовочевої та виноградної продукції;
- підготувати низку нормативних документів та запропонувати схему сертифікації плодовоовочевої і виноградної продукції;
- провести післязбиральну доробку рослинницької продукції залежно від комплексу абіотичних факторів року заготівлі та цільового призначення партії

Компетентності, на формування яких націлена дисципліна:

ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.

СК5. Здатність розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах на основі спеціалізованих концептуальних знань, що включають сучасні наукові здобутки у сфері агрономії.

СК6. Здатність презентувати результати професійної та наукової діяльності фахівцям і нефахівцям.

5. Організація навчання

5.1. Обсяг дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин	
	Денна	Заочна
Лекції	22	2
Практичні / лабораторні	34	4
Самостійна робота	94	144

5.2. Формат дисципліни

Формат проведення дисципліни для стаціонару – очний, для студентів заочної форми навчання за бажанням студентів формат дисципліни може бути з елементами дистанційного навчання через систему Moodle за посиланням з п.2. силабусу.

5.3. Тематичний план початкової дисципліни

№ з/п	Тема	Назва теми	Кількість годин	
			денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА				
ЗМ – 1. Сутність товарознавства. Зв'язок товарознавства зі зберіганням та стандартизацією рослинницької продукції				
1	T1	Вступ. Сутність товарознавчої діяльності. Зв'язок товарознавства зі стандартизацією та зберіганням продукції рослинництва.	10	10
2	T2	Товарні та споживчі якості продукції рослинництва. Фактори, що впливають на товар і його харчові властивості	12	12
Разом за ЗМ 1			22	22
ЗМ – 2. Товарознавча оцінка основних видів продукції рослинництва				
3	T3	Товарознавча характеристика борошномельного зерна пшениці, жита та основних продуктів переробки з них	16	16
4	T4	Товарознавча характеристика зерна кукурудзи та ячменю технічного та продовольчого призначення.	16	16
5	T5	Товарознавча характеристика зерна вівса, рису продовольчого, вівса – кормового призначення	16	16
6	T6	Товарознавча характеристика основних круп'яних культур: гречки, проса, сорго	16	16
7	T7	Товарознавча характеристика зернобобових, які використовуються на продовольчі та кормові цілі: гороху, квасолі, нуту, сочевиці, кормових бобових, люпину, сої, сочевиці, чини	16	16
8	T8	Товарознавча характеристика технічної сировини: коренеплодів цукрових буряків, льонотрести. Товарознавча характеристика олійної сировини – насіння соняшнику, ріпаку, льону	16	16
9	T9	Товарознавча характеристика бульб картоплі, овочів різного цільового призначення;	16	16
10	T10	Товарознавча характеристика плодоягідної продукції різного цільового призначення;	16	16
Разом за ЗМ 2			128	128
Разом за модуль 1:			150	150

5.4. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання дисципліни	При вивченні дисципліни застосовується поточний, модульний та підсумковий семестровий форми контролю. Також, передбачено обов'язковий контроль засвоєння навчального матеріалу дисципліни, віднесеного на самостійну роботу. Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів вищої освіти, усне опитування, письмовий контроль, тестовий контроль, виконання навчальних та індивідуальних завдань. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних та семінарських занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовленості студентів до виконання конкретної роботи.
--	--

Система оцінювання навчальних досягнень студентів

Вид заняття	Максимальна кількість балів за одиницю	Модуль 1	
		Кількість одиниць	Максимальна кількість балів
Лекції	1	11	11
Практичні заняття	2	17	34
Самостійна робота	0,5	10	5
Модульна контрольна робота	5	2	10
Разом			60

Поточний контроль знань здобувачів вищої освіти проводиться в усній, письмовій та дистанційній формах (опитування за результатами опрацьованого матеріалу). Модульний (рубіжний) контроль здійснюється після вивчення студентами логічно завершеної частини програми навчальної дисципліни. Підсумкова кількість балів, набрана студентами за виконання завдань з самостійної роботи, є однією з складових поточної успішності з дисципліни і за виставленні загальної кількості балів за поточну успішність додається з балами, одержаними за виконання інших видів поточної навчальної роботи. Підсумковий семестровий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувачів вищої освіти. Він проводиться в усній або письмовій формі у вигляді іспиту. Включає екзаменаційні білети, або тестування на платформі Moodle. Екзаменаційні тести та білети охоплюють програму навчальної дисципліни. Терміни проведення підсумкового семестрового контролю встановлюються графіком навчального процесу, а обсяг навчального матеріалу, який виноситься на підсумковий семестровий контроль, визначається робочою програмою дисципліни. Сумарна кількість рейтингових балів за вивчення дисципліни за семестр розраховується як сума балів, отриманих за результатами поточного та підсумкового семестрового контролю. Максимальна сума балів за семестр складає 100 балів. Набрана кількість рейтингових балів є основою для оцінки знань студента за шкалою

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка а ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Умови допуску до підсумкового контролю	Мінімальний пороговий рівень оцінки визначається тим, що студент має певні знання, передбачені в силабусі, володіє основними положеннями, що вивчаються на рівні, який визначається як мінімально допустимий. З використанням основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення практичних/ розрахункових завдань дисципліни. Виконання практичних/ лабораторних/ контрольних/ індивідуальних завдань, курсового проекту/роботи значно формалізовано: є відповідність алгоритму, але відсутнє глибоке розуміння роботи та взаємозв'язків з іншими дисциплінами. Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60 % від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів. Студент не може бути допущений до складання екзамену, якщо кількість балів, одержаних за результатами перевірки успішності під час поточного та модульного контролю відповідно до змістового модуля впродовж семестру, в сумі не досягла 36 балів.
Критерії оцінювання	Контроль знань та вмінь здобувача вищої освіти здійснюється згідно з кредитно-трансферною системою організації освітнього процесу. Рейтинг студента із засвоєння дисципліни визначається за 100-бальною шкалою, тобто він формується з рейтингу виконання навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 60 балів, та рейтингу підсумкового контролю – 40 балів. Мінімально можлива кількість балів, отриманих студентом у випадку складання екзамену, дорівнює 24. Максимальна можлива кількість балів, отриманих на екзамені – 40. Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за відповіді на тестові питання чи питання у білеті. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами поточної та підсумкової перевірки успішності, дорівнює 60 балів.

6. Результати навчання

РН2. Інтегрувати знання з різних галузей для розв'язання складних теоретичних та/або практичних задач і проблем агрономії.

РН4. Здійснювати пошук необхідної інформації та оцінювати її в науково-технічній літературі, аналізувати, обробляти та оцінювати цю інформацію.

РН8. Управляти робочими процесами, які є складними, непередбачуваними, приймати ефективні рішення, оцінювати та порівнювати альтернативи, аналізувати ризики.

7. Пререквізити

Без обмежень

8. Політики дисципліни

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних девайсів) недопустиме. Самостійна робота, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та мають бути виконані згідно індивідуального завдання виданого викладачем. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

Магістр повинен дотримуватися академічної доброчесності, виявляти ініціативність, дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводитися до деканату.

9. Технічне та програмне забезпечення (за потреби)

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Практичні заняття проводяться у лабораторіях кафедри.

При проведенні модульного контролю використовуються ПК, а при виконанні практичних робіт з товарознавчої оцінки продукції рослинництва використовують обладнання кафедри ТЗППР (ВДК, вологоміри, діафаноскопи, літрові пурки, лабораторні млини, ваги Парова та ін.). При проведенні занять використовуються наступні ТЗН: мультимедійна установка; друковані роздаткові матеріали; зразки продукції рослинництва по якій проводиться товарознавча оцінка. Метод навчання: при вивченні дисципліни «Товарознавство продукції рослинництва» – лекції та практичні заняття із застосуванням слайдів, прикладних комп'ютерних програм (Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint та ін.), робота в Інтернеті, стандартні методики відбору проб та товарознавчої оцінки продукції рослинництва.

10. Література необхідна для вивчення навчальної дисципліни

Основна

1. Товарознавство продукції рослинництва. Скалецька Л.Ф., Подпрятков Г.І., Войцехівський В.І. – К.: Вид-во «Арістей», 2005. – 493 с.
2. Подпрятков Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Рожко В.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва: Посібник. – К.: Вид-во Арістей. – 2-е видання перероб. і допов. – 2006. – 620 с.
3. Подпрятков Г.І., Скалецька Л.Ф., Войцехівський В.І. Рекомендації щодо використання плодовоовочевої сировини для виробництва продуктів переробки підвищеної якості та біологічної цінності. – К.: Видавничий центр НАУ. – 2005. – 31 с.
4. Савчук Н.Т., Подпрятков Г.І., Скалецька Л.Ф., Нинько П.І., Гунько С.М. Войцехівський В.І. Технохімічний контроль продукції рослинництва: Навчальний посібник. – К.: Вид-во Арістей, 2005. – 256 с.
5. Скалецька Л.Ф. Методи досліджень рослинницької сировини./ Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрятков, О.В. Завадська// Лабораторний практикум – К.: «Центр інформаційних технологій», 2009. – 242 с.
6. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. Умань. 2015. С. 614.
7. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних товарів і тари. Підручник [для студ. вищ. навч. закл.] – К.: Центр учбової літератури, 2009. — 616 с.
8. Стандарти на всі види ї продукції рослинництва.

Додаткова

1. Подпрятков Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва. / Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич - К.: Мета, 2002.- 495 с.
2. Подпрятков Г.І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва./ Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька, А.М.Сеньков/освіта, 2004. – 272 с.
3. Подпрятков Г. І. Технологія виробництва борошна, крупи та олій./ Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька - К.: Видавництво НАУ, 2000. – 202 с.
4. Савчук Н.Т. Технохімічний контроль продукції рослинництва/ Н.Т. Савчук, Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька, П.І. Нинько, С.М. Гунько, В.І. Войцехівський:// Навчальний посібник. - К.: Вид-во Арістей, 2005. - 256 с.
5. Сирохман І. В., Задорожний І. М., Пономарьов П. Х. Товарознавство продовольчих товарів. Київ, Лібра, 1997. - 632 с.

6. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури». 2017 С. 424. 2. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. Київ. Кондор. 2010. С. 730.

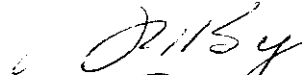
7. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти . Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л. Київ. КНТЕУ. 2013. С. 100.

Викладач



Ігор ДЕРЕБОН

**Гарант освітньої
програми**



Сергій ЖУРАВЕЛЬ

Декан факультету



Олександр САЮК

Силабус затверджений на засіданні кафедри технології зберігання та переробки продукції рослинництва

Протокол № 1 від “ 26 ” серпня 2021 р.

Завідувач кафедри

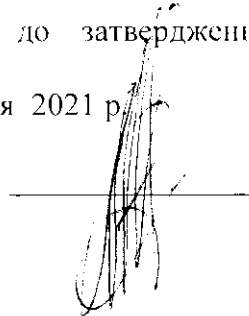


Віталій Ковальов

Обговорено та рекомендовано до затвердження навчально-методичною комісією агрономічного факультету

Протокол № 1 від “ 01 ” вересня 2021 р.

Голова НМК факультету



Тетяна КЛИМЕНКО