

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА РОСЛИННИЦТВА

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА  
ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА**

Освітньо-професійна програма Агрономія  
спеціальність 201 Агрономія  
галузь знань 20 Агроарні науки та продовольство  
освітній ступінь бакалавр

Розробник:



Ольга БАРАБОЛЯ,  
доцент кафедри рослинництва,  
кандидат с.-г. наук, доцент




Гарант:

Віктор ЛЯШЕНКО,  
доцент кафедри рослинництва,  
к. с.-г. наук, доцент



Полтава 2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва
<b>Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти</b>	Обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра рослинництва
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач: Бараболя Ольга</i> , кандидат с.-г. наук, доцент. Контакти: 468 (корпус 4)  e-mail: olga.barabolia@pdaa.edu.ua,  тел.:+380667284495,
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність Освітня програма</b>	201 Агрономія ОПП Агрономія
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Базові знання ботаніки, ентомології, ґрунтознавства, овочівництва, землеробства, плодівництва, стандартизації та управління продукції рослинництва.

### Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** – засвоєння студентами теоретичних процесів технології переробки та зберігання продукції рослинництва; вивчення основ стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції; розуміння економічних та технологічних основ якості сільськогосподарської продукції; набуття знань щодо основних положень функціонування вітчизняної системи управління якістю сільськогосподарської продукції.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** - вивчення науково обґрунтованих показників якості, введених у стандарти на продукцію, що надходить в сільське господарство, типових технологічних процесів рослинництва;

- вивчення основ теорії і практики зберігання та переробки продукції рослинництва;

- вивчення методів контролю якості продукції рослинництва і порівняння фактичних показників якості з плановими;

- правила проведення розрахунків за реалізовану продукцію, залежно від її якості;

- правила товарної обробки продукції рослинництва, умов транспортування, зберігання та переробки.

<b>Компетентності:</b>	
<b>Інтегральні</b>	
Здатність розв'язувати складні фахові задачі та практичні проблеми в галузі сільськогосподарського виробництва, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та відповідністю зональних умов.	
<b>загальні</b>	<b>спеціальні (фахові)</b>
ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.	ФК 1. Здатність використовувати базові знання основних підрозділів аграрної науки (рослинництво, землеробство, селекція та насінництво, агрохімія, плодівництво, овочівництво, ґрунтознавство, кормовиробництво, механізація в рослинництві, захист рослин). ФК 2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції. ФК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
РН12. Проектувати та організовувати заходи вирощування високоякісної сільськогосподарської продукції та відповідно до чинних вимог. РН 13. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог	

### Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	Денна форма 2019				Денна форма 2020стн			
	усього	У тому числі			усього	У тому числі		
		л	лаб	с/р		л	лаб	с/р
Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва.	12	2	-	10	12	2	-	10
Тема 2. Фізичні властивості зерна.	11	2	4	5	11	2	4	5
Тема 3. Хімічні властивості зерна.	9	2	2	5	9	2	2	5
Тема 4. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання.	9	2	2	5	9	2	2	5
Тема 5. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання.	9	2	2	5	9	2	2	5
Тема 6. Склад зернової маси і її фізичні властивості.	9	2	2	5	9	2	2	5
Тема 7. Режими і способи зберігання.	7	2	-	5	7	2	-	5
Тема 8. Ознаки свіжості і дефектності зерна.	9	2	2	5	9	2	2	5
Тема 9. Основи технології переробки зернових.	9	2	2	5	9	2	2	5
Тема 10. Технологія виробництва хліба.	11	2	4	5	11	2	4	5
Тема 11. Технологія виробництва олії	12	2	-	10	12	2	-	10
Тема 12. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід.	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 13. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід.	9	2	2	5	9	2	2	5
екзамен	20				20			
<b>Всього</b>	150	26	24	80	150	26	24	80

### Форми контролю результатів навчання 201Адб 2020стн

Програмні результати навчання	Форма оцінювання			Разом
	Виконання вправ на лабораторних заняттях - опитування	Самостійні роботи	Екзамен	

	Максимальна кількість балів	Максимальна кількість балів	Максимальна кількість балів	
PH 12	20	20	10	50
PH 13	20	20	10	50
Разом	40	40	20	100

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни 201Адб 2020стн

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Лабораторна	самостійна	екзамен	
Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва.	-	5		5
Тема 2. Фізичні властивості зерна.	4	4		8
Тема 3. Хімічні властивості зерна.	2	4		6
Тема 4. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання.	2	4		6
Тема 5. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання.	2	4		6
Тема 6. Склад зернової маси і її фізичні властивості.	2	4		6
Тема 7. Режими і способи зберігання.	-	5		5
Тема 8. Ознаки свіжості і дефектності зерна.	2	4		6
Тема 9. Основи технології переробки зернових.	2	4		6
Тема 10. Технологія виробництва хліба.	4	4		8
Тема 11. Технологія виробництва олії	-	5		5
Тема 12. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід.	2	4		6
Тема 13. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід.	2	5		7
<b>екзамен</b>			20	
<b>разом</b>	24	56	20	100

## Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	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		
60-63	E	задовільно	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 150 год.

Кількість кредитів – 5,0

Форма семестрового контролю – екзамен

### **Сторінка курсу на платформі Moodle**

#### **Політика навчальної дисципліни**

○ **Політика щодо термінів виконання та перескладання:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

○ **Політика щодо академічної доброчесності:** списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці **АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ:** <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

○ Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером

та / або індивідуальними запрошеннями.

○ На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.



### **Інформаційні джерела:**

#### **Основні**

1. Каленська С. М. Насіннезнавство та методи визначення якості насіння сільськогосподарських культур. Вінниця. 2011. 320 с.
2. Жемела Г. П. Стандартизація і управління якістю рослинництва. Полтава. 2006. 214 с.
3. Ситнікова Н. О., Фоміна К. Ф., Дудник Л. І., Чернозубенко Н. Н., Кузьменко Л. І. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції: навч. посіб. Київ. Аграрна освіта, 2008. 304с.
4. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища освіта, 2004. 272 с.
5. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища школа, 1994. 301 с.
6. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М., Хилевич В. С. Зберігання і переробка продукції рослинництва. Київ. Мета, 2002. 495 с.
7. Дацишин О. О. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв: навч. посіб. Вінниця. Нова книга, 2008. 488 с.
8. Жемела Г. П., Шемавньов В. І., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава. 2003. 420 с.

#### **Допоміжна:**

1. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія зберігання та переробка продукції рослинництва» для здобувачів вищої освіти денної форми навчання навчально-наукового інституту агротехнологій, селекції та екології. О.В.Бараболя. Полтава. 2022. 50 с.
2. Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи з дисципліни «Технологія зберігання та переробка продукції рослинництва» для здобувачів вищої освіти денної форми навчання навчально-наукового інституту агротехнологій, селекції та екології. О.В.Бараболя. Полтава 2022 р.25 с.

#### **Інформаційні ресурси**

1. ТОВ «Прес-медіа» газета «Агробізнес сьогодні» URL: [agro@impressmedia.kiev.ua](mailto:agro@impressmedia.kiev.ua) (дата звернення 9.08.2020).
2. Агропортал /AgroUA URL: <http://agroua.net> - [ZernoUA.info](http://www.zernoua.info) <http://www.zernoua.info> (дата звернення 9.08.2020).
3. Технологія хранения и переработки зерна URL: <http://www.twirpx.com/files/food/grain> (дата звернення 9.08.2020).
4. Современная техника и оборудование активного вентилирования зерна URL: <http://fermer.zol.ru> (дата звернення 9.08.2020).

5. Зернохранилища. Силоса. URL: <http://www.tpk-lord.com> (дата звернення 9.08.2020).

6. Зерносушилки, зернохранилища, Sukup, Delux, Brock, Sweet: Деметра: О компанії. URL: <http://www.demetra-ua.com> (дата звернення 9.08.2020).