

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет агротехнологій та екології

Кафедра Рослинництва

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Технологія зберігання та переробки продукції
рослинництва**

освітньо-професійна програма Агрономія
спеціальність 201 Агрономія галузь знань 20
Аграрні науки та продовольство **освітній ступінь**
бакалавр **факультет** Агротехнологій та екології

Розробник:

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

Гарант:

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

Полтава 2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	<u>Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва</u>
Назва структурного підрозділу	Кафедра рослинництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: БАРАБОЛЯ Ольга, кандидат с.-г. наук, доцент. Контакти: 468 (корпус 4) e-mail: olga.barabolia@pdaa.edu.ua, тел.:+380667284495,
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	201 Агрономія
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання ботаніки, генетики, ентомології, фізіології рослин, що викладаються у закладах вищої освіти.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: - забезпечити майбутніх фахівців необхідними знаннями організації і ведення технологічного процесу зберігання та переробки продукції рослинництва, набуття знань та вмінь щодо основних положень функціонування вітчизняної системи зберігання та переробки продукції рослинництва, управління якістю сільськогосподарської продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни: - вивчити і засвоїти теоретичні і практичні основи процесів технології зберігання та переробки продукції рослинництва; вивчити і засвоїти методи оцінки продукції рослинництва, їхніх властивостей.

Заплановані результати навчання:

Компетентності	
загальні	фахові
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. ЗК 11. Прагнення до збереження навколишнього середовища	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
Програмні результати навчання:	
ПРН 12. Проектувати та організовувати заходи вирощування високоякісної сільськогосподарської продукції та відповідно до чинних вимог. ПРН 13. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог.	

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва

Тема 2. Фізико-хімічні властивості зерна

Тема 3. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання.

Тема 4. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання.

Тема 5. Склад зернової маси і її фізичні властивості.

Тема 6. Режимми і способи зберігання.

Тема 7. Ознаки свіжості і дефектності зерна.

Тема 8. Основи технології переробки зернових.

Тема 9. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід.

Тема 10. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід.

Тема 11. Вимоги переробної промисловості до якості сировини

Тема 12. Фізичні та хімічні методи консервування

Тема 13. Біохімічні методи консервування та методи теплової стерилізації.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	4
Семестр	8
Лекції (годин)	26
Лабораторні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	100

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Опитування	13
Виконання лабораторних робіт та їх захист	55
Виконання завдань самостійної роботи	12
екзамен	20
Максимальна кількість балів	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

Трудовіткість:

Загальна кількість годин –150 год.

Кількість кредитів – 5,0

Форма семестрового контролю – екзамен

Інформаційні джерела:

Основні

1. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава. 2003. 420с.
2. Жемела Г.П., Бараболя О.В. «Технологія борошномельного та круп'яного виробництва» Полтава 2012 р. 180 с. 3. Жемела Г.П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва . Полтава. 2006. 212 с.
3. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы. 4-е изд., перераб. и доп. К.: Колос С, 2005. 296 с.
4. Мерко І.Т., Моргун В.О. Наукові основи і технологія переробки зерна: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Одеса: Друк, 2001. 348
5. Борошномельно-круп'яна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : науково-допоміжний бібліографічний покажчик двома мовами 1970-2020 рр. / упоряд. Т. П. Фесун ; Наук.-техн. б-ка ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ, 2020. – 209 с
6. Мерко І.Т. Технологія мукомельного і круп'яного виробництв. Одеса: Друкарський дім, 2010. 472 с.
7. Лебеденко Т.Є., Пшенишнюк Г.Ф., Соколова Н.Ю. Технологія хлібопекарського виробництва. Практикум : навчальний посібник. Одеса: Освіта України, 2014. 392 с
8. Волошенко, О. С. Визначення хлібопекарських властивостей пшеничного борошна // Хранение и переработка зерна. 2017. № 5. С. 51-54.

9. Жигунов Д. О., Волошенко О. С., Брославцева І. В. Технологія та оцінка якості зернових продуктів. Монографія. Олді+. 2021. 364 с. 11. Енергетичні та сировинні рослинні ресурси. Навчальний посібник / С. М. Каленська. К.: ТОВ «Центр поліграфії «Компринт». 2022. 322 с.
10. Каленська С. М., Дмитришак М. Я. Мокрієнко В. А. Зернові та зернобобові культури. Навчальний посібник. Вінниця: ТОВ "ТВОРИ". 2020. 366 с.
11. Мельник А. В., Троценко В. І. Рослинництво з основами технології переробки. Практикум. Вид-во Університетська книга. 2023. 384 с.
12. Каленська С. М. Насіннєзнавство та методи визначення якості насіння сільськогосподарських культур. Вінниця. 2011. 320 с.
13. 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.
14. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища освіта, 2004. 272 с.
15. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища школа, 1994. 301 с.
16. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М., Хилевич В. С. Зберігання і переробка продукції рослинництва. Київ. Мета, 2002. 495 с.
17. Дацишин О. О. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв: навч. посіб. Вінниця. Нова книга, 2008. 488 с.
18. Жемела Г. П., Шемавньов В. І., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава. 2003. 420 с.

Допоміжні

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
2. Стратегія сталого розвитку: Європейські горизонти [Електронний ресурс]: Підручник: І.Л. Якименко, Л.П. Петрашко, Т.М. Димань, О.М. Салавор, Є.Б. Шаповалов, М.А. Галабурда, О.В. Ничик, О.В. Мартинюк. К.: НУХТ, 2022. 337 с.
2. Жемела Г. П., Бараболя О. В., Татарко Ю. В., Антоновський О. В. Вплив сортових особливостей на якість зерна пшениці озимої. Вісник ПДАА. 2020. № 3. С. 32–40. doi: 10.31210/visnyk2020.03.03
3. Бараболя О.В., Татарко Ю.В., Антоновський О.В. Вплив сортових особливостей зерна пшениці озимої на якість хлібопекарських

властивостей. Вісник ПДАА. 2020. № 4. С. 21-27 doi: 10.31210/visnyk2020.04.02

4. Бараболя О.В., Татарко Ю.В., Олефір О.А. Вплив якісних показників зерна пшениці озимої на хлібопекарські властивості борошна Міжнародний науковий журнал "SWorld Journal" Болгарія, Issue №7. Part3 March 2021 С. 68-76 DOI: 10.30888/2663-5712.2021-07-03-004

5. Чайка Т. О., Бараболя О. В. Вплив пошкодження зерна пшениці озимої клопом шкідлива черепашка на її врожайність та якість зерна. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2022. № 2. С. 135–141 doi: 10.31210/visnyk2022.02.16

6. Поспєлова Г. Д., Коваленко Н. П., Нечипоренко Н. І., Бараболя О. В., Корсун М. А., Літвінов І.

О. Ефективність застосування фунгіцидів у захисті пшениці озимої від домінуючих плямистостей. Вісник ПДАА. 2022. № 3. С. 66–72 doi:10.31210/visnyk2022.03.08

7. Бараболя О.В., Кириченко Д. В. Перспективні технології зберігання зерна під час надзвичайних ситуацій. Вісник ПДАУ. 2022. № 4. С.25-31 doi: 10.31210/visnyk2021.04.03

8. Бараболя О. В., Доронін С. М. Вплив погодних умов і систем удобрення на урожайність пшениці озимої. *Scientific Progress & Innovations*. 2023. No 26 (1). С. 24–30. doi: 10.31210/spi2023.26.01.04

9. Бараболя, О. В., & Латиш, А. А. (2024). Перспективи вирощування пшениці твердої ярої для забезпечення внутрішнього споживання. *Scientific Progress & Innovations*, 27(1), 64–68. doi: 10.31210/spi2024.27.01.11

10. Бараболя О.В., Піщаленко М.А. Вплив післязбирального досягання на основні показники якості зерна пшениці озимої. Таврійський науковий вісник Сільськогосподарські науки Випуск 138. 2024 р. С. 146-156 doi.org/10.32782/2226-0099.2024.138.31

Інформаційні ресурси

1. Електронний репозитарій ПДАУ. URL: <https://dspace.pdau.edu.ua/home>

2. Електронна бібліотека ПДАУ. URL: <https://lib.pdau.edu.ua/>

3. Портал

Дія

бізнес.

https://business.diia.gov.ua/education/biznes_stalyi_rozvytok

