

**СИЛАБУС навчальної
дисципліни
« Технологія борошномельного
виробництва»**

Рівень вищої освіти	Бакалавр
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	201 Агрономія Агрономія
Статус навчальної дисципліни	Вибірова
Курс, семестр	Курс 3, семестр 5
Трудомісткість	Загальна кількість годин 120 год Кількість кредитів 4,0 Форма семестрового контролю залік
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології, кафедра рослинництва
Контактні дані розробника(ів)	<p><i>Викладач:</i> Бараболя Ольга, кандидат с.-г. наук, доцент.</p>  <p>Контакти: 468 (корпус 4)  e-mail: olga.barabolia@pdau.edu.ua,  тел.:+380667284495.</p>
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувача вищої освіти цілісної системи знань, забезпечити майбутніх фахівців необхідними знаннями організації і ведення технологічного процесу на борошномельних підприємствах, набуття знань щодо основних положень функціонування вітчизняної системи управління якістю сільськогосподарської продукції.
Компетентності	ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

	<p>ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>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).</p> <p>ФК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач</p> <p>ФК 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах</p>
Результати навчання	<p>РН 6. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин, в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін</p> <p>РН 10. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем</p>
Методи навчання	Словесні, наочні методи, практичні методи, методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності, інтерактивні методи, методи усного контролю, методи письмового контролю, методи лабораторно-практичного контролю, методи самоконтролю.
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Фізико-технологічні і біохімічні властивості зерна</p> <p>Тема 2. Борошномельні і хлібопекарські властивості зерна</p> <p>Тема 3. Формування помольних партій зерна</p> <p>Тема 4. Теоретичні основи сепарування зернової маси</p> <p>Тема 5. Основи гідротермічної обробки зерна</p> <p>Тема 6. Технологія розмелювання зерна</p> <p>Тема 7. Технологія борошна для макаронних виробів</p> <p>Тема 8. Якість борошна, режими та способи його зберігання</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	Опитування, контрольна робота, виконання лабораторних робіт, залік.
Політика навчальної дисципліни	Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач вищої освіти пропустив заняття, він зобов'язаний

відпрацювати його й виконати завдання згідно методичних рекомендацій до семінарських занять та самостійної роботи.

Мобільні пристрой дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної добросередньоти. Документи стосовно академічної добросередньоти наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОСЕРДЬОТНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

Дотримання академічної добросередньоти здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Є можливість опанування навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитнотрансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про 15 академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання

	можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Ентомологія, стандартизація
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Призентації, відеороліки
Рекомендовані джерела інформації	<p>1. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава. 2003. 420с.</p> <p>2. Жемела Г.П., Бараболя О.В. «Технологія борошномельного та круп'яного виробництва» Полтава 2012 р.</p> <p>3. Жемела Г.П. Стандартизація та управління якістю продукції рослинництва . Полтава. 2006. 212 с.</p> <p>4. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы. – 4-е изд., перераб. и доп. – К.: КолосС, 2005. – 296 с.</p> <p>5. Мерко І.Т., Моргун В.О. Наукові основи і технологія переробки зерна: підручник для студентів вищих навчальних закладів. – Одеса: Друк, 2001. – 348</p>
Рік введення	2023