



Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, а також другий (магістерський) рівень вищої освіти спеціальності 211 Ветеринарна медицина, набору 2023 року
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	Для студентів усіх спеціальностей Полтавського державного аграрного університету
Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова.
Курс, семестр	2 курс семестр 4
Трудомісткість	Загальна кількість годин 90 год Кількість кредитів 3,0 Форма семестрового контролю залік
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології, кафедра рослинництва
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач: Бараболя Ольга</i> , кандидат с.-г. наук, доцент. Контакти: 468 (корпус 4)  e-mail: olga.barabolia@pdau.edu.ua,  тел.:+380667284495.
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувачів системних знань, вмінь при переробці картоплі. Фахівці мають бути обізнаним із сучасними технологічними схемами переробки картоплі.
Компетентності	ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, вміння виявляти, формулювати та вирішувати проблеми. ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності.
Результати навчання	РН 19. Розуміти сутність процесів, аналізувати та обґрунтовувати вибір структури, алгоритмів і схем керування об'єктами; здатність проектувати, готувати виробництво та експлуатувати вироби, застосовуючи автоматизовані системи підтримання життєвого циклу.
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретичні аспекти зберігання та переробки картоплі 2. Картопля як об'єкти переробки 3. Сучасний стан галузі переробки картоплі 4. Вимоги до картоплі, призначеної до переробки. 5. Основи виробництва продуктів з бульб картоплі 6. Якість продуктів з бульб картоплі.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Опитування, контрольна робота, виконання лабораторних робіт, залік.
Політика навчальної дисципліни	<p>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.</p> <p>Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.</p> <p>Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Дотримання академічної доброчесності 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); посилення 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.</p> <p>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</p>

	<p>регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>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.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації, відеороліки</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ДСТУ ISO 2165-2002 Картопля продовольча. Настанови щодо зберігання (ISO 2165:1974, IDT) http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84753 2. Бойко Л. Сучасний стан та перспективи виробництва картоплі в Україні. Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції : матеріали міжнар. студ.наук.-практ. конференції, м. Мелітополь, 2019 р. Мелітополь : Лух, 2019. С. 255–258. 3. Гніщевич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження [Текст] :навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 267с. 5. Іванько А. Дорадча підтримка організаційних складових управління виробництвом та використанням біоетанолу. Економіка АПК. 2020. № 6. С. 37–49.. URI: http://socrates.vsau.org/repository/getfile.php/25630.pdf

6. Жемела Г. П., Шемавн'юв В. І., Маренич М. М., Олексюк О. М. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Навчальний посібник. Дніпропетровськ, 2005. 248 с.
7. Каленська С. М., Кнап Н. В. Стан та перспективи виробництва картоплі в світі та Україні. Збірник наукових праць ВНАУ, 2020. № 2. С. 41–43.
8. Калина В., Вечера Г. Аналіз існуючих технологій виробництва картопляних чіпсів. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного, 2019. № 2. С. 146–152.
9. Картоплярство : навч. посіб. / І. О. Федосій та ін. Київ : ФОП Ямчинський, 2022. 382 с. URL: file:///C:/Users/1/Downloads/Fedosii_Posibnyk_Kartopliarstvo.pdf
10. Колтунов В. А., Войцешина Н. І., Фурдига М. М. Ресурсний потенціал сортименту картоплі : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 324 с.
11. Кузнєцова І., Ярмолюк М. Виробництво крохмалепродуктів в Україні. Продовольчі ресурси. 2018. Т. 6., № 10. С. 189–192. <https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/article/view/173>
12. Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук та ін. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с.
13. Лисогор О. А., Ковбаса В. М., Купріянова Т. М. Сировина для виробництва картопляних чіпсів. Збірник наукових праць НААН України. Київ : ННЦ, 2014. № 3. С. 40–43. URL <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/20292>
14. Онопрієнко І. М. Стан та перспективи розвитку регіонального картоплярства [Електронний ресурс]. Глобальні та національні проблеми економіки : електронне видання. Лютий, 2016. Вип. №9. С. 497–500.
15. Пастух Г. С. Розроблення технології пектину з вторинної картопляної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.05 «Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння» / Національний університет харчових технологій. Київ, 2018. 23 с.
16. Пузік Л. М., Куц О. В., Бондаренко В. А., Щербіна С. О. Товарознавство плодоовочевої продукції : навч. посіб. Харків : ДБТУ, ІОБ НААН, 2022. 370 с. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/35205>.
17. Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання плодоовочевої продукції : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 17 листоп. 2022 р. Миколаїв : МНАУ, 2022. 65 с. URI: <http://hdl.handle.net/123456789/8826>
18. Федорчук І., Паламарчук К. Розроблення технології картопляних ньоків оздоровчого призначення. Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного

	<p>господарства : матеріали II Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 травня 2019 р. Чернівці. С. 110–112.</p> <p>19. Цюра І. О. Ефективність виробництва картоплі. Вісник ЖНАЕУ, 2013. Т. 2, №1/2 (37). С. 260–266.</p> <p>20. Шевчук Н. П., Петрова О. І. Технологія приготування страв сучасної української кухні. Миколаїв, 2020. 32 с.</p>
Рік введення	2024