

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	133 Галузеве машинобудування
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програма Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва
Курс, семестр	3 курс, 6 семестр
Трудовісткість	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год Форма семестрового контролю – залік
Мова викладання	Українська
Факультет, кафедра	Інженерно-технологічний факультет, кафедра механічної та електричної інженерії.
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	вибіркова фахова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	передумови відсутні
Компетентності	Загальні: ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань / видів економічної діяльності). Фахові: ФК 9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження та розробки технологій переробки сільськогосподарської продукції.
Результати навчання	ПРН 1. Знання і розуміння засад технологічних, фундаментальних та інженерних наук, що лежать в основі галузевого машинобудування відповідної галузі.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
розвиває навички командної роботи, комунікації, критичного мислення, екологічної свідомості, адаптивності до нових технологій та лідерства у впровадженні інновацій в аграрному секторі.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
набуття необхідних знань та вмінь у галузях харчової промисловості, які дають змогу керувати процесами та технологічними операціями виробництва харчових продуктів, оцінювати якість продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, оптимізувати технологічні процеси згідно принципів нутриціології, енергозбереження та мінімізації відходів.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Технологія зберігання і переробки зерна Тема 2. Технології переробки зерна в борошно та виробництва круп. Тема 3. Загальна технологія виробництва хлібобулочних виробів та макаронних виробів Тема 4. Технологія зберігання і переробки плодоовочевої продукції	

Тема 5. Первинна переробка сільськогосподарських тварин Тема 6. Технології переробки молока і виробництва цільномолочної продукції	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<ul style="list-style-type: none"> – словесні методи: лекція; пояснення; – наочні методи: демонстрування; – практичні методи: практичні роботи, робота з навчально- методичною літературою: конспектування; – комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; – методи усного контролю: опитування; доповідь; – методи письмового контролю: контрольна робота, самостійна робота. 	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
щодо термінів виконання та перескладання	завдання практичних занять, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20%). Перескладання поточного контролю відбуваються за наявності поважних причин із дозволу деканату.
- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватися Кодексу академічної доброчесності, Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАУ, Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у ПДАУ.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, лікарняний, стажування тощо) навчання може відбуватись з використанням інформаційних технологій дистанційного навчання за погодженням із деканом факультету.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти ПДАУ.
- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач має право подати апеляцію для оскарження результатів контрольних заходів. Процедура оскарження результатів регламентована Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Київ: Освіта України. 2020. 216 с. 2. Товажнянський Л.Л. та ін. Харчові технології у прикладах і задачах. Київ. Центр учбової літератури, 2008. 576 с 3. Назаренко І. В. Технологічне обладнання для переробки молока і молочних продуктів : курс лекцій. Миколаїв. МДАУ, 2010. 82 с 4. Подпряттов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К. : Аграрна освіта, 2014. 393 с. 5. Камінський В. Д., Бабич М. Б. Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції: навч. посіб. Одеса : Аспект. 2000. 460 с. 	

Допоміжні

1. Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Кушніренко Н.М., Глушков О. А. Технологічний інжиніринг підприємств галузі: Посібник до практичних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2018. 102 с.

2. Олійно-жирова промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід : наук.-допом. бібліогр. покажч. / упоряд. Т. П. Фесун ; Наук.-техн. б-ка; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, (Серія «Галузі харчової промисловості» ; вип. 9). 2019. 185 с.

3. Стрельчук О.Я., Бендера І.М., Дуганець В.І. Проектування технологічних процесів в переробній галузі. Навчальний посібник для виконання дипломних проектів з механізації переробки та зберігання с/г продукції при підготовці фахівців. Методичні рекомендації. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В.. 2010. 460с.

4. Khomych G., Horobet A., Levchenko Y., Boroday A., The study of biologically active substances of chaenomeles and the products of its processing/ Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2016. Vol. 4/11 (82). P. 29–36. (Scopus, Index Copernicus) <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/76111>

5. Khomych G., Horobet A., Levchenko Y., Krusir G. Development of Resource Effective and Cleaner technologies Using the Waste of Plant Raw Materials. Journal of Ecological Engineering. 2020. V. 21 (4), P. 178–184. (Scopus, Emerging Web of Science Core Collection, Index Copernicus) <http://www.jeeng.net/Development-of-Resource-Effective-and-Cleaner-Technologies-using-the-Waste-of-Plant,119814,0,1.html>

6. Boroday A., Horobet A., Levchenko Y., Choni I. The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. № 22 (94), 2020. С. 13-17. <https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4060>

1. Khomych G., Horobet A., Levchenko Y. Influence of henomeles processing products on the process of steaming yeast products. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Том 26. № 1. С. 14–21. <http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36652/1/Kharchova%20Promyslovist%20%E2%84%9629.pdf#page=14>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри механічної та електричної інженерії протокол від 20.02.2025 № 8

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування,	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Технологія переробки і зберігання зернової маси	2	5	3	12
Тема 2. Загальна технологія переробки зерна в борошно. Технологія виробництва круп	2	5	3	14
Тема 3. Загальна технологія виробництва хлібобулочних виробів та макаронних виробів	2	5	3	14
Тема 4. Загальна технологія виробництва консервованої продукції	2	10	3	14
Тема 5. Первинна переробка сільськогосподарських тварин	2	10	3	14
Тема 6. Загальна технологія виробництва ковбас	2	10	3	14
Тема 7. Загальні прийоми обробки молока і виробництва цільномолочної продукції	2	10	3	14
Тема 8. Технологія виробництва сирів	2	5	3	4
<i>Усього</i>	16	60	24	100

Шкала та критерії оцінювання

Опитування, обговорення теоретичних питань

Форми оцінювання	Шкала, критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти відмінно володіє навиками створення та дослідження моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності;
1	Здобувач вищої освіти не володіє навиками створення та дослідження моделі технологічних процесів переробки сільськогосподарської продукції, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності;
0	У випадку відсутності наданих відповідей.

Письмове виконання завдань для самостійної роботи

5	здобувач вищої освіти правильно розв'язав практичне завдання (задачу), вміє пояснити методику розв'язання та зміст застосовуваного понятійного апарату і формул. Вміє аргументувати свої думки.
4	здобувач вищої освіти показує знання методики розв'язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені окремі незначні помилки у розв'язанні.

3	Здобувач вищої освіти задовільно володіє загальними принципами конструювання, теорії взаємозамінності, стандартних методик розрахунку деталей машин, припусків на механічну обробку з розробкою креслень заготовок деталей машин.
2	– здобувач вищої освіти частково розв’язав практичне завдання (задачу), але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату та методики розв’язання задачі.
1	Здобувач вищої освіти не володіє загальними принципами конструювання, теорії взаємозамінності, стандартних методик розрахунку деталей машин, припусків на механічну обробку з розробкою креслень заготовок деталей машин.
0	У випадку відсутності наданих відповідей.

Виконання завдань самостійної роботи

- розв’язування тестів від 0 або 3
Самостійна робота здобувача контролюється шляхом проведення контрольних тестувань за темами самостійної роботи. Правильна відповідь на кожне питання дозволяє здобувачу отримати 0,5 бал за кожне питання в межах теми (всього 6 питань).

