

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
Факультет агротехнологій та екології
Кафедра рослинництва

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
РОСЛИННИЦТВА

освітньо – професійна програма Захист і карантин рослин
спеціальність 202 Захист і карантин рослин
галузь знань 20 – аграрні науки і продовольство
освітній ступінь Бакалавр

Розробник:

Світлана ШАКАЛІЙ, старший викладач,
кандидат сільськогосподарських наук

Гарант:

Віктор ПИСАРЕНКО, професор кафедри захист
і карантин рослин, д. с. - г. н., професор

Полтава
2020/2021 н. р.

Форма опису навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва
Назва структурного підрозділу	Кафедра рослинництва
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Шакалій Світлана , кандидат сільськогосподарських наук, Ауд. 44 (навчальний корпус № 1) та ауд. 468 (навчальний корпус №4) e-mail:svitlanashakaliy@pdaa.edu.ua
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	202 Захист і карантин рослин
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Ботаніка, фізіологія рослин, сільськогосподарська ентомологія, сільськогосподарська фітопатологія, плідівництво.

Опис дисципліни

Навчальна дисципліна «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва» дозволяє формувати теоретичні знання щодо властивостей сільськогосподарської продукції до технологічних властивостей до зберігання та переробки.

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, умови транспортування, зберігання та переробки.

Зміст навчальної дисципліни

Компетентності		Програмні результати
загальні	фахові	
ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.	ФК 5. Здатність розробляти і застосовувати технології захисту рослин на об'єктах сільськогосподарського та іншого призначення.	ПРН 8. Уміти координувати, інтегрувати та удосконалювати організацію виробничих процесів під час проведення заходів із захисту рослин. ПРН18. Ефективно застосовувати екологічно безпечні технології вирощування рослин.

Програма навчальної дисципліни

- Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва.
- Тема 2. Фізичні властивості зерна.
- Тема 3. Хімічні властивості зерна.
- Тема 4. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання.
- Тема 5. Склад зернової маси і її фізичні властивості.
- Тема 6. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання.
- Тема 7. Режимми і способи зберігання.
- Тема 8. Ознаки свіжості і дефектності зерна.
- Тема 9. Основи технології переробки зернових.
- Тема 10. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід.
- Тема 11. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід.
- Тема 12. Зберігання і основи переробки (первинної обробки) технічних культур.
- Тема 13. Технологія виробництва хліба.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4.

Форма семестрового контролю – залік.

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин				
	202 ЗКР 2017 бд				
	усього	у тому числі			
л		п	лаб	с.р.	
Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва	8	2	-		6
Тема 2. Фізичні властивості зерна	8	-	2		6
Тема 3. Хімічні властивості зерна	8	-	2		6
Тема 4. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання	8	-	2		6
Тема 5. Склад зернової маси і її фізичні властивості	10	2	2		6
Тема 6. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання.	10	2	2		6
Тема 7. Режими і способи зберігання	8	-	2		6
Тема 8. Ознаки свіжості і дефектності зерна	10	2	2		6
Тема 9. Основи технології переробки зернових	10	2	2		6
Тема 10. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід	10	2	2		6
Тема 11. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід	10	2	2		6
Тема 12. Зберігання і основи переробки (первинної обробки) технічних культур	10	2	2		6
Тема 13. Технологія виробництва хліба	10	-	2		8
Усього годин	120	16	24		80
Залік					

Політика оцінювання.

1. Академічна доброчесність: Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державної аграрної академії. Дотримання академічної доброчесності здобувачами 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, використанні методики досліджень і джерела інформації.

2. Дедлайни та перескладання: Завдання лабораторних робіт, звіти з лабораторних робіт, завдання з самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-25%).

Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату.

3. Система оцінювання

Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 8. Уміти координувати, інтегрувати та удосконалювати організацію виробничих процесів під час проведення заходів із захисту рослин.	МН-1- лекція, розповідь – пояснення; МН-2 – демонстрування; МН-3 – лабораторні роботи. МНІ -4 – дистанційне навчання	- опитування; - виконання лабораторних робіт; - самостійна робота.
ПРН18. Ефективно застосовувати екологічно безпечні технології вирощування рослин.		

Критерії успішного опанування програмних результатів навчання

Програмні результати навчання	Відсоток у підсумковій оцінці з навчальної дисципліни, %	Максимальна кількість балів	Мінімальний порогів рівень оцінок, балів
ПРН 8	49	49	30
ПРН 18	51	51	30
Разом	100	100	60

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

За 100-бальною шкалою	Рейтинг ЄКТС	За 4-бальною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Література та джерела інформації

Основні

1. 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.
2. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища освіта, 2004. 272с.
3. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища школа, 1994. 301с.

Допоміжні

4. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М., Хилевич В. С. Зберігання і переробка продукції рослинництва. Київ. Мета, 2002. 495с.
5. Дацишин О. О. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв: навч. посіб. Вінниця. Нова книга, 2008. 488с.
6. Жемела Г. П., Шемавньов В. І., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава. 2003. 420 с.
7. Методичні вказівки з дисципліни «Технологія зберігання та переробка продукції рослинництва» для студентів денної форми навчання факультету агротехнологій та екології. Г. П. Жемела. Полтава. 2020. 50 с.
8. Методичні вказівки з дисципліни «Стандартизація та сертифікація насіння» для студентів денної форми навчання факультету агротехнологій та екології. С. М. Шакалій. Полтава. 2018. 39 с.

Інформаційні ресурси

1. ТОВ "Прес-медіа": газета "Агробізнес сьогодні" URL: agro@impressmedia.kiev.ua (дата звернення 9.08.2020).
2. Агропортал /AgroUA URL: <http://agroua.net> - 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 компании URL: <http://www.demetra-ua.com> (дата звернення 9.08.2020).