

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»



Факультет природничих наук

Кафедра агрохімії і ґрунтознавства

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія переробки і зберігання продукції рослинництва

Освітня програма Агрономія

Спеціальність 201 Агрономія

Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 2 від “11” 09. 2019 р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Технологія переробки і зберігання продукції рослинництва
Освітня програма	Агрономія
Спеціальність	201 Агрономія
Галузь знань	20 Аграрні науки та продовольство
Освітній рівень	бакалавр
Статус дисципліни	вибіркова
Курс / семестр	4 курс / 7 семестр
Розподіл за видами занять та годинами навчання (якщо передбачені інші види, додати)	Лекції – 18 год. Практичні заняття – 12 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://test-d-learn.pnu.edu.ua/

2. Опис дисципліни

Технологія переробки і зберігання продукції рослинництва є навчальною дисципліною, яка передбачена вибірковою частиною освітньої програми фахівців освітнього рівня «бакалавр». Навчальна дисципліна охоплює широке коло проблем у галузі сільськогосподарського виробництва, а тому її вивчення допоможе розширити кругозір і сформувати необхідні теоретичні знання та практичні уміння із питань раціонального використання продукції рослинництва

Мета та цілі курсу:

Основною метою дисципліни є формування у студентів вміння надавати постійну допомогу сільськогосподарському виробництву щодо основних способів, процесів, технологічних елементів та вимогам зберігання зернових, овочевих, технічних культур, їх переробки та зберігання.

Компетентності:

ІК. Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ЗК6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК7. Здатність застосовувати знання в практичній ситуації.

ЗК8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК11. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

СК2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.

СК4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач.

Програмні результати навчання:

ПРН2. Прагнути до самоорганізації та самоосвіти.

ПРН6. Демонструвати знання і розуміння фундаментальних дисциплін в обсязі, необхідному для володіння відповідними навичками в галузі агрономії.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Характеристика та історія розвитку галузі зберігання і переробки продукції рослинництва.	Цілі і завдання курсу. Характеристика галузей зберігання і переробки продукції рослинництва. Історія розвитку галузі, курсу і науки. Поняття про якість сільськогосподарської продукції, шляхи її підвищення. Види втрат сільськогосподарської продукції і боротьба з ними. Фактори, що впливають на збереження сільськогосподарських продуктів. Наукові принципи зберігання і консервування сільськогосподарських продуктів.	Тестування за темою. Виконання самостійної роботи.
2.	Характеристика зернових мас, як об'єктів зберігання.	Склад і характеристика компонентів зернової маси. Фізичні та фізіологічні властивості, процеси, які проходять у зернових масах при зберіганні. Самозігрівання зернових мас.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
3.	Активне вентилування зернових мас.	Основи активного вентилування зернових мас. Типи установок для активного вентилування. Технологія і режими активного вентилування.	Тестування за темою. Виконання

			практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
4.	Сушіння зерна.	Технологічні особливості сушіння зерна. Технологія теплового сушіння. Камеральні зерносушарки. Шахтні зерносушарки. Барабанні зерносушарки. Рециркулярні зерносушарки.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
5.	Режими і способи зберігання зернових мас.	Загальна характеристика режимів і особливості зберігання зерна в сухому стані. Зберігання зерна в охолодженому стані. Хімічне консервування зернових мас. Способи зберігання зернових мас та основні типи зерносховищ.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
6.	Основи переробки зерна на борошно та крупи.	Основи переробки зерна на борошно. Вихід, сорти та технологія виробництва борошна. Технологія виробництва хліба та показники його якості. Показники якості круп'яного зерна. Одержання крупи на крупорушках та вимоги до її якості. Виробництво крупи нових видів.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
7.	Переробка олійних культур.	Харчова і технічна цінність сировини. Особливості зберігання насіння олійних культур і вимоги до його якості. Технологія одержання олії та показники її якості. Відходи переробки насіння олійних культур і їх використання.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
8.	Загальні режими	Характеристика режимів зберігання та	Тестування

	і способи зберігання плодовоовочевої продукції.	способи зберігання і розміщення продукції. Технологічні особливості простих сховищ – буртів і траншей. Характеристика стаціонарних сховищ.	за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
9	Зберігання плодово-ягідної продукції.	Вплив факторів вирощування на якість плодоягідної продукції. Властивості і хімічний склад плодів і ягід. Збирання і товарна обробка плодів та ягід. Хвороби плодів при зберіганні. Зберігання винограду і ягід.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
10	Післязбиральна обробка і зберігання картоплі.	Характеристика картоплі як об'єкта зберігання. Вплив факторів вирощування на якість бульб. Збиральна і післязбиральна обробка бульб. Режим зберігання бульб. Зберігання бульб картоплі різного цільового призначення.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
11	Зберігання і технологія переробки цукрових буряків.	Хімічний склад і особливості зберігання сировини. Способи зберігання цукрових буряків. Технологічні процеси виробництва цукру. Відходи бурякоцукрового виробництва.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.
12	Основи виробництва та зберігання комбікормів і трав'яного борошна.	Асортимент комбікормів та сировина для їх виробництва. Основи технології виробництва комбікормів та трав'яного борошна. Зберігання трав'яного борошна і комбікормів та вимоги до їх якості.	Тестування за темою. Виконання практичних робіт. Виконання самостійної роботи.

4. Система оцінювання курсу

Накопичування балів під час вивчення дисципліни	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	-
Практичне заняття	50
Самостійна робота	-
Індивідуальне завдання	-
Екзамен (у 7 семестрі).	50
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Лекції																	
Практичні з-тя						10		10		10			10			10	
Самостійна р-та																	
Індивідуальні завдання																	
Екзамен																50	
Всього за тиж-нь						10		10		10			10			10	50

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення	Мультимедіа, лабораторії, комп'ютери та інше
Кабінет 106, 35 м ²	Мультимедійний проектор, 1 шт Мультимедійний екран, 1 шт
Література	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Подпратов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва. /Г.І.Подпратов, Л.Ф.Скалецька, А.М.Сеньков, В.С.Хилевич. Київ «Мета», 2002. 495 с. 2. Маньковський А.Я. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції /А.Я.Маньковський, Л.Ф.Скалецька Г.І.Подпратов. Київ «Аспект», 1999 3. Лесик Б. В., Трисвятський Л. О., Снежко В. Л. Зберігання і технологія переробки сільськогосподарських продуктів. К., "Вища школа", 1980. 4. Анохіна В.І., Сердюк Т.Л. Довідник по переробці овочів. Київ «Урожай», 1987 	

5. Довідник по переробці плодів та ягід, винограду.
6. Подрятов Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, крупи та олії. К., видавництво НАУ, 2000.
7. Рибак Г.М., Блашкіна О.А., Литовченко О.М. Довідник по переробці плодів та ягід, винограду. К.: “Урожай”, 1990

7. Контактна інформація

Кафедра лісового і аграрного менеджменту	Факультет природничих наук вул. Галицька, 201 каб. 206, 107 тел. (0342) 59-61-66 (0342) 59-61-72 сайт: https://kag.pnu.edu.ua/ E-mail: klam@pnu.edu.ua
Контактна інформація викладача	oleg.turak@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності, Положення про запобігання плагіату у ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». 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); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
--------------------------	--

	отримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.
Пропуски занять (відпрацювання)	Відвідування занять є обов'язковим. Лекційні заняття не відпрацьовуються, але знання лекційного матеріалу обов'язкове. За умови відсутності студента на лабораторних заняттях, отримання негативної оцінки або ж невчасного виконання індивідуальної роботи визначений день для відпрацювання пропущених аудиторних занять, негативних оцінок та подачі індивідуальних робіт. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. У випадку порушень і зловживань (невідвідування занять більше 50% часу – недопущення до екзамену)
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Додаткові бали	Позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність.

Викладач _____ О.Турач