

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет природничих наук

Кафедра лісового і аграрного менеджменту

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ТА ЗБЕРІГАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ  
ПРОДУКЦІЇ**

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма Агрономія

Спеціальність 201 Агрономія

Галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол №1  
від “29” серпня 2024 р.

м. Івано-Франківськ – 2024 р.

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Викладач	Лис Надія Миколаївна
Контактний телефон	<u>(0342)59-61-72</u>
E-mail викладача	<u>nadiia.lys @pnu.edu.ua</u>
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Курс / семестр	4/7
Посилання на сайт дистанційного навчання	<u><a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a></u>
Консультації	Очно – кожної середи, дистанційно – через е-мейл та месенджер – щоденно у робочі години

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

«Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції» є навчальною дисципліною, яка передбачена нормативною частиною освітньої програми фахівців освітнього рівня «бакалавр». Дисципліна охоплює ряд проблем у галузі сільськогосподарського виробництва, а тому її вивчення допоможе розширити і сформувані необхідні теоретичні знання та практичні уміння із питань раціонального використання продукції рослинництва.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції» є формування у студентів вміння та знань, що забезпечать отримання і реалізацію готової продукції, своєчасну консервацію вирощеної продукції, що швидко псується, надавати допомогу сільськогосподарському виробництву щодо основних способів, процесів, технологічних елементів та вимогам зберігання зернових, овочевих, технічних культур, їх переробки та зберігання.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

### Інтегральна компетентність

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

### Загальні компетентності (ЗК)

**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.

### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

**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.

**ПРН17.** Вміти координувати, інтегрувати та вдосконалювати організацію виробничих процесів при вирощуванні сільськогосподарських культур.

### 5. Організація навчальної дисципліни

#### Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість
Лекції	18
Практичні заняття	12
Самостійна робота	60

#### Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс/рік навчання	Норматив на/вибіркова
7	201 Агрономія	4	Нормативна

#### Тематика навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин		
	лекції	заняття	сам. роб
Характеристика та історія розвитку галузі зберігання і переробки продукції рослинництва.	2	-	4
Характеристика зернових мас, як об'єктів зберігання.	1	2	6
Активне вентилявання зернових мас. Сушіння зерна.	1	-	6
Режими і способи зберігання зернових мас.	1	2	4
Основи переробки зерна на борошно та крупи	1	1	6
Переробка олійних культур.	2	1	8
Загальні режими і способи зберігання плодовоовочевої продукції.	2	1	8
Зберігання плодово-ягідної продукції.	2	1	6
Післязбиральна обробка і зберігання картоплі.	2	2	6

Зберігання і технологія переробки цукрових буряків.	2	1	6
Основи виробництва та зберігання комбікормів і трав'яного борошна.	2	1	
ЗАГ.:	18	12	60

### **6. Система оцінювання навчальної дисципліни**

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Оцінка знань здобувачів освіти здійснюється за 100 бальною шкалою. 50 балів ЗО отримує під час проведення практичних занять; 50 балів здобувач освіти отримує за складання іспиту.
Практичні заняття	При оцінюванні практичних занять враховується: рівень теоретичної підготовки та виконання завдань для СРС, розуміння мети та завдання роботи, самостійність та акуратність виконання та оформлення роботи, якість отриманих результатів, заповнення таблиць, виконання малюнків тощо, логічність та грамотність зроблених висновків.
Умови допуску до підсумкового контролю	Підсумкова оцінка виставляється після повного вивчення навчальної дисципліни, яка виводиться як сума проміжних оцінок, які отримав ЗО. Здобувач освіти допускається до підсумкового контролю (іспиту) за умови виконання усіх запланованих видів робіт та отримання 25 і більше балів (максимально – 50).
Підсумковий контроль	Форма контролю - іспит.

### **7. Політика навчальної дисципліни**

Академічна доброчесність	Політика дисципліни передбачає дотримання правил поведінки ЗО і викладачів, передбачених Кодексом честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (протокол №530, від 27 вересня 2022 року).
Відвідування занять	ЗО зобов'язані відвідувати усі заняття (лекції та практичні), незалежно у якій формі вони проводяться (аудиторно, дистанційно, індивідуальний графік навчання). Систематичні пропуски занять, без поважних на те причин, є підставою для недопущення до складання семестрового контролю. Пропуски занять за поважних причин, підтверджених документально, відпрацьовуються. У будь-якому випадку ЗО зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх передбачених видів робіт.

### **8. Рекомендована література**

Література
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анохіна В.І., Сердюк Т.Л. Довідник по переробці овочів. Київ «Урожай», 1987</li> <li>2. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: навч. посіб. Полтава.: ТЕРРА, 2003 420</li> </ol>

с.

3. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції: підручник. / за ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонові [Богомолов О.В., Верешко Н.В., Сафонова О.С. та ін.]. Харків.: Еспада, 2008. 544 с.
4. Камінський В.Д. переробка та зберігання сільськогосподарської продукції: навч. посіб. / В.Д. Камінський, М.Б. Бабич. Одеса: Аспект, 2000. 460 с.
5. Лесик Б. В., Трисвятський Л. О., Снежко В. Л. Зберігання і технологія переробки сільськогосподарських продуктів. К., "Вища школа", 1980.
6. Маньковський А.Я. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції /А.Я.Маньковський, Л.Ф.Скалецька Г.І.Подпратов. Київ «Аспект», 1999
7. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. / Н.М. Осокіна, Г.С. Гайдай. Умань.: Уманське видавничо-поліграфічне підприємство, 2005. 614 с.
8. 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.
9. Подпратов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва: навч. посіб. / Г.І. Подпратов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков. – К.: Центр інформаційних технологій, 2010. 495 с.
- 10.Подпратов Г.І. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва: лабораторний практикум (навчальний посібник). / Г.І. Подпратов, Л.Ф. Скалецька, А.В. Бобер. – К.: Центр інформаційних технологій, 2009. 296 с.
- 11.Подпратов Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Гожко В.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікації продукції рослинництва: Посібник. К.: Арістей, 2004.
- 12.Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К. : Аграрна освіта, 2014. 393 с.
- 13.Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, крупи та олії. К., видавництво НАУ, 2000.
- 14.Рибак Г.М., Блашкіна О.А., Литовченко О.М. Довідник по переробці плодів та ягід, винограду. К.: “Урожай”, 1990
- 15.Скалецька Л.Ф. Переробка продукції рослинництва: лабораторний практикум (навчальний посібник). / Л.Ф. Скалецька, А.В. Бобер, В.І. Рожко, Л.М. Хомічак. К.: Центр інформаційних технологій, 2013. 360 с.
- 16.Рожко І.С. Основи переробки соковитої продукції. Навчальний посібник для студентів факультету агротехнологій та екології й ННІЗіПО ОС «Бакалавр» спеціальностей 201 «Агрономія», 202 «Захист і карантин рослин», 203 «Садівництво та виноградарство». Дубляни, 2019. 112 с.
- 17.Рожко І.С., Решетило Л.І. Основи переробки зернових культур: навчальний посібник. Львів: Видавництво «Растр-7», 2020. 108 с.
- 18.Технологія виробництва продукції рослинництва. (Розділ дисципліни «Технологія вирощування та зберігання сільськогосподарської продукції») : навчальний посібник / С. П. Танчик [та ін.]. - Видання друге, доповнене і

перероблене. К. : НУБіП України, 2023. 268 с.

Викладач    Надія ЛИС