



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологічна експертиза продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 201 Агрономія
Освітня програма «Агрономія»
Рік навчання 4, семестр 8
Форма здобуття вищої освіти денна, заочна
Кількість кредитів ЄКТС 5,0
Мова викладання українська

Лектор дисципліни

Ящук Надія Олександрівна,
Завгородній Володимир Миколайович

Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

yazchsuk@gmail.com, zavgorvlad@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1926>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Технологічна експертиза продукції рослинництва» зосереджена на питаннях визначення показників якості та безпеки сировини і готової продукції, характеристиці елементів технологій вирощування, доробки, зберігання та переробки, використання яких забезпечує найвищу якість і безпеку харчової продукції. Дисципліна передбачає встановлення відповідності рослинницької сировини та готової продукції вимогам нормативної документації або виявлення помилок у технологічному процесі, що зумовлюють невідповідність продукції, виявлення порушень обліку сировини та матеріалів через впровадження на підприємстві нового технологічного обладнання, використання нових видів сировини, виявлення відхилень параметрів технологічного процесу, що впливають на якість та безпеку продукції, розмір технологічних затрат і втрат, вихід кінцевого продукту, виявлення можливої необлікованої чи фальсифікованої продукції тощо.

Вивчення дисципліни дозволить студентам проводити на високому професійному рівні технологічну експертизу виробництва та переробки продукції рослинництва, оцінювання якості і безпечності харчової продукції і продовольчої сировини, встановлювати відповідність її вимогам відповідних стандартів, у т.ч. міжнародних, з метою підвищення якості та конкурентоспроможності вітчизняної продукції.

Компетентності навчальної дисципліни:

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):

ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 10. Здатність працювати у команді.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин та продукції для розв'язання виробничих технологічних задач.

СК 5. Здатність оцінювати, інтерпретувати і синтезувати теоретичну інформацію та практичні, виробничі і дослідні дані у галузі сільськогосподарського виробництва.

СК 8. Здатність розв'язувати широке коло проблем та задач у процесі вирощування сільськогосподарських культур, шляхом розуміння їх біологічних особливостей та використання як теоретичних, так і практичних методів.

СК 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийнятті рішення у конкретних виробничих умовах.

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

ПРН 4. Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнення у галузі агрономії.

ПРН 7. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін.

ПРН 10. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.

ПРН 11. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем відповідно до зональних умов.

ПРН 14. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог.

ПРН 15. Планувати економічно вигідне виробництво сільськогосподарської продукції.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1				
Тема 1. Технохімічна експертиза зерна	2/2	Знати та розуміти особливості експертизи зерна різних культур. Освоїти методики та набути практичних навичок технологічної експертизи зернових культур в межах певного господарства. Набути практичних навичок щодо розподілу зерна та розрахунку вартості готової продукції.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для практичних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до практичної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn Написання змістовного модуля 1 у	Тема 1 – 10 балів; П.р. 1 – 10 балів; С.р. – 2 бали.
Тема 2. Технологічні показники зерна та їх зміна залежно від умов вирощування, доробки та зберігання; Пошкоджене і неповноцінне зерно та його використання; Дефектне зерно та його використання	6/4	Знати та розуміти особливості зміни показників якості зерна залежно від умов вирощування, доробки та зберігання. Освоїти методики та набути практичних навичок організації роботи елеваторів. Набути практичних навичок щодо оцінки	відповіді на запитання до практичної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn Написання змістовного модуля 1 у	Тема 2 – 10 балів; П.р.2 – 5 балів; П.р.3 – 5 балів; С.р. – 4 бали.

		зернових мас, визначення класів чи цільового призначення та можливості реалізації за кордон.	ЕНК через систему Elearn.	
Тема 3. Технологічна експертиза зерна (насіння) круп'яних культур; Формування споживних властивостей крупів	4/4	Знати та розуміти особливості експертизи зерна (насіння) круп'яних культур Освоїти методики та набути практичних навичок організації круп'яного підприємства. Набути практичних навичок щодо оцінки круп'яних культур, розрахунку виходу готової продукції, оформлення документації.		Тема 3 – 10 балів; П.р. 4 – 5 балів; П.р. 5 – 10 балів; С.р. – 2 бали.
Тема 4. Технологічна експертиза насіння олійних культур; Властивості насіння окремих олійних культур	4/6	Знати та розуміти особливості експертизи насіння олійних культур, властивості окремих олійних культур та атрибути отримання олії з окремих груп культур. Освоїти методики та набути практичних навичок організації роботи підприємства з виробництва олії. Набути практичних навичок щодо оцінки олійних культур, розрахунку виходу готової продукції, оформлення документації.		Тема 4 – 10 балів; П.р. 6 – 5 балів; П.р. 7 – 5 балів; П.р. 8 – 5 балів; С.р. – 2 бали.
Всього за перший модуль, балів				100
Модуль 2				
Тема 5. Біохімічні особливості та градація якості плодів та овочів; Технологічно-товарні показники якості плодів та овочів	4/2	Знати біохімічні особливості плодоовочевої продукції градація якості та технологічно-товарні показники плодів та овочів. Освоїти методики проведення	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для практичних робіт. Письмові та	Тема 5 – 10 балів; П.р. 9 – 7 балів; С.р. – 2 бали.

		експертизи плодовоовочевої продукції. Уміти підготувати плодовоовочеву продукцію до проведення експертизи.	усні відповіді на запитання до практичної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до практичної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn	
Тема 6. Технологічна експертиза бульб картоплі	2/4	Знати технологічну експертизу бульб картоплі. Освоїти методики оцінки технологічної придатності партій картоплі на продовольчі цілі. Уміти визначати товарний сорт та споживчої якості картоплі.	Написання змістовного модуля 2 у ЕНК через систему Elearn.	Тема 6 – 10 балів; П.р. 10 – 8 балів; П.р. 11 – 7 балів; С.р. – 2 бали.
Тема 7. Технологічна експертиза гарбузових овочів; Технологічна експертиза томатних овочів	4/4	Знати технологічну експертизу гарбузових та томатних овочів. Освоїти технологічну оцінку придатності партій моркви, буряків столових та гарбузових овочів на продовольчі цілі. Уміти визначати придатності партій моркви, буряків столових та гарбузових овочів на продовольчі цілі.		Тема 7 – 10 балів; П.р. 12 – 7 балів; П.р. 13 – 7 балів; С.р. – 2 бали.
Тема 8. Технологічна експертиза зерняткових культур та кісточкових культур; Технологічна експертиза ягід	4/4	Знати технологічну експертизу зерняткових та кісточкових культур. Освоїти технологічну оцінку придатності партій цибулі, часнику та яблук різних строків досягання на продовольчі цілі. Набути практичних навичок з визначення придатності партій цибулі, часнику та яблук різних строків досягання на продовольчі цілі.		Тема 8 – 10 балів; П.р. 14 – 7 балів; П.р. 15 – 7 балів; С.р. – 4 бали.
Всього за другий модуль, балів				100

Всього навчальна робота, балів	70
Екзамен, балів	30
Всього за курс, балів	100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час здачі практичних робіт, написання модулів та екзамена заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

- Безродна С.М. Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. URL: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/34024/1/Bezrodna_Upravlinnia_yakistiu_2017.pdf
- Конспект лекцій зі стандартизації та управління якістю продукції URL: <https://studopedia.org/13-126817.html>
- Методи визначення показників якості продукції рослинництва. URL: <https://sops.gov.ua/uploads/page/5a5f41997447d.pdf>
- Методи визначення якості продукції та вплив її рівня на результати виробництва URL: https://pidruchniki.com/75531/agropromislovist/metodi_viznachennya_yakosti_produktsiyi_vpliv_rivnya_rezultati_virobnitstva
- Основи товарознавства. URL: <https://buklib.net/books/21949/>
- Осокіна Н.М. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання зерна: навч. посіб. Умань, 2021. 455 с.
- Перевірка якості зерна: основні показники якості. URL: <https://biocor-tech.com/blog/perevirka-yakosti-zerna-osnovni-pokaznyky-yakosti>
- Подпрятков Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва: навч. посіб. К.: Редакційновидавничий відділ НУБіП України, 2019. 492 с.
- Подпрятков Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: підручник. К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 790 с.
- Презентація до уроку з теми :”Технологія визначення показників якості зерна у виробничій лабораторії елеватора”. URL: <https://naurok.com.ua/prezentaciya-do-uroku-z->

11. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. / [Г.І. Подпрятков, О.В. Завадська, А.В. Бобер та ін.]. К.: НУБіП України, 2023. 844 с.

12. Технологічна експертиза продукції плодівництва та овочівництва: методичні вказівки для виконання практичних робіт та самостійної роботи здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 205 «Агрономія» укладачі: І.М. Сидорова та ін. Біла Церква, 2023. 131 с.

13. Товарознавство плодовоовочевої продукції: навч. посіб.. / [Л.М. Пузік, О.В. Куц, В.А. Бондаренко та ін.]. Харків : ІОБ НААН, ДБТУ, 2023. 370 с.

14. Федорів В.М., Кобаса І.М., Дійчук В.В. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посіб. Чернівці: Чернівецький нац. ун–т імені Юрія Федьковича, 2020. 180 с.

15. Ямковий В.Ю., Буняк О.І., Ящук Н.О. Продуктивність та якість зерна пшениці озимої залежно від позакореневого підживлення в лівобережному Лісостепу України. *Аграрні інновації*. № 5 (2021). С.101-107.

16. Ящук Н.О., Завгородній В.М. Методичні рекомендації для виконання лабораторних та самостійних робіт з навчальної дисципліни “Технологічна експертиза продукції рослинництва” для студентів спеціальності «Агрономія» ОС Бакалавр. ЦП «Компринт», Київ, 2019. 240 с.

17. Yashchuk, N., Matseiko, L., Bober, A., Kobernyk, M., Gunko, S., Grevtseva, N., Boyko, Y., Salavor, O., Bubliko, N., & Babych, I. (2021). The technological properties of winter wheat grain during long-term storage. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 15. 926–938.

18. Yashchuk N.O. Methodical recommendations to perform laboratory and independent work in the discipline “Technological examination of crop production” for students majoring in 201 “Agronomy. «Centre of information technologies». 2023. 151 p.