



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 208 Агроінженерія

Освітня програма «Агроінженерія»

Рік навчання 1, семестр

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС\_2

Мова викладання українська

Лектор дисципліни  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни в  
eLearn

Насіковський Володимир Анатолійович

[vanasikovskiy@gmail.com](mailto:vanasikovskiy@gmail.com)<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1959>

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

В цьому курсі студенти мають ознайомитися з технологіями післязбиральної доробки та зберігання сільськогосподарських культур. Вивчають лежкість (здатність зберігатись) отриманого врожаю а також отримання з нього певні продукти переробки. Базуючись на знаннях з фізіології, мікробіології, фітопатології дисципліна вивчає способи та режими зберігання і переробки вирощеної продукції рослинництва. При вивченні курсу студент отримує широке уявлення про споживчу вартість продукції і зможе правильно організувати її виробництво в конкретних умовах свого господарства з найбільшим економічним ефектом і в інтересах народного споживання.

## СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>2 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				
<b>ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ДОРОБКИ І ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.</b>				
<b>Тема1.</b> Теоретичні основи зберігання та переробці продукції рослинництва / . Відбір точкових проб, складання середньодобової проби. Органолептична	2/2/6	Знати та розуміти значення галузі зберігання та переробки продукції рослинництва для сучасних умов господарювання. Освоїти методики та набуття практичних навичок щодо відбирання точкових проб і формування середніх та	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями.	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 10 балів;

зерна		середньодобових проб з різних партій зерна. Набуття практичних навичок щодо визначення органолептичних показників якості зерна.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
<b>Тема2.</b> Післязбиральна обробка зернових мас. Характеристика основних технологій. Визначення зараженості зерна комірними шкідниками та пошкодження клопом-черепашкою	2/2/6	Знати та розуміти значення компонентів зернової маси та їх вплив на збереженість зерна і зернопродуктів. Вміти визначати зараженість зерна комірними шкідниками та пошкодження клопом черепашкою. Освоєння методики та набуття практичних навичок щодо визначення натуре Знати технологію післязбиральної обробки зернової продукції. Уміти рекомендувати технологію післязбиральної обробки зернової маси, яка надходить після збирання. Освоїти методики проведення розрахунків з очищення зерна і насіння.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 10 балів;
<b>Тема3.</b> Зберігання зерна та насіння. Визначення натуре та вологості зерна	2/2/6	Знати основні принципи зберігання продукції рослинництва - свіжої та переробленої. Уміти визначати потребу в сховищах, складати план закладання зерна різного цільового призначення в сховища. Освоїти методики визначення натуре зерна основних зернових культур.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 10 балів;
<b>Тема 4.</b> Основи переробки зерна на борошно та хлібопекарного виробництва / . Визначення типів та підтипів зернових культур	2/2/6	Знати особливості зернової продукції як об'єкта переробки. Розуміти основні технологій переробки зерна та технології хлібопекарного виробництва. Уміти здійснювати контроль за	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 10 балів;

		переробкою зернової продукції та технологією хлібопекарного виробництва. Освоїти методики визначення кількості та якості сирої клейковини в зерні пшениці, типів та підтипів зернових культур	файлу з виконаними завданнями. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
<b>Всього за перший модуль, балів</b>				<b>100</b>
<b>Модуль 2</b>				
<b>Основи післязбиральної доробки, зберігання і переробки плодоовочевої продукції та технічної сировини</b>				
<b>Тема 1.</b> Основи післязбиральної доробки та зберігання плодоовочевої продукції. / Організація зберігання плодів та овочів	2/2/6	Знати особливості продукції овочівництва як об'єкта післязбиральної обробки та зберігання. Уміти рекомендувати технологію післязбиральної обробки та зберігання овочів, які надходять після збирання. Уміти здійснювати контроль у процесі тривалого зберігання овочів.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 10 балів;
<b>Тема 2.</b> Основи переробки плодоовочевої продукції. / Лабораторна оцінка якості плодоовочевої продукції	2/2/6	Знати особливості плодоовочевої продукції як об'єкта переробки, основи технологій переробки плодоовочевої продукції, особливості готової (переробленої) плодоовочевої продукції як об'єктів зберігання. Уміти підготувати партію плодоовочевої продукції до переробки та реалізації. Уміти визначати способи переробки плодоовочевої продукції.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 10 балів;
<b>Тема 3.</b> Основи переробки технічних культур / Оцінка якості цукрових буряків технічного призначення	2/2/6	Вміти розробити програми й плани щодо застосування ефективної технології післязбиральної доробки, зберігання та переробки, щодо кожної партії окремих видів технічної сировини	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 10 балів;

		(олійних культур, коренеплодів цукрових буряків); Використовувати набуті навички вміти провести технологічні розрахунки площ приміщень для розміщення технологічного обладнання з доробки та первинної переробки	файлу з виконаними завданнями. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
<b>Тема 4.</b> Основи вироблення круп та макаронних виробів. / Технологічна характеристика зерна, підготовка помельних сумішей; / Оцінка якості круп'яного зерна	2/2/6	Знати технології та особливості круп'яних як об'єкта переробки. Використовувати технології круп'яного та макаронного виробництва. Уміти здійснювати аналіз за переробкою круп'яних культур та макаронних виробів. Освоїти методики визначення якості готової продукції.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 10 балів;
<b>Всього за другий модуль, балів</b>				<b>100</b>
<b>Всього за 1 семестр</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перекладання:</i></b>	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).
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	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 ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

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	не зараховано

