



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

« Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність - 202 - Захист і карантин рослин
Освітня програма - «Захист і карантин рослин»
Рік навчання четвертий, семестр перший
Форма навчання - (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС - 2
Мова викладання - українська

Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни в
eLearn

Кандидат с-г наук, професор, Заслужений працівник освіти
України, Подпрятів Григорій Іванович
podpratovg@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1262>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна вивчається на завершальному курсі підготовки фахівців ОС «Бакалавр», за спеціальністю коли **202 - «Захист і карантин рослин»** коли студенти вже вивчили агротехніку вирощування зернових, зернобобових, круп'яних, олійних, технічних, овочевих і плодових рослин. Програма включає технологію післязбиральної обробки, зберігання та основ первинної переробки зернових, круп'яних, зернобобових культур різного цільового призначення, плодів овочевих, картоплі, плодово-ягідних та технічних культур (цукрові буряки, льон, хміль, ефіроолійні). Програмою дисципліни передбачається вивчення лежкості (здатність зберігатись) отриманого врожаю та здатності його давати певні продукти переробки, отриманого при сприятливих умовах вирощування та в умовах з відхиленнями, та те, як впливають фактори захисту, агрохімічні на якість свіжої чи переробленої продукції. Вивчаються основи сушіння, охолодження, хімічного консервування та зберігання зернової та інших видів продукції. Вплив факторів вирощування, післязбиральної обробки на лежкість картоплі та овочів. Теоретичні основи тривалого зберігання, основи первинної переробки продукції рослинництва. Засвоєння вимог стандартів на рослинницьку продукцію та методик оцінки якості продукції рослинництва відповідно до вимог стандартів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ДОРОБКИ ТА ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА.				
<p>Тема1. Теоретичні основи в логістиці та переробці продукції рослинництва / . Відбір точкових проб, складання середньодобової проби. Органолептична (сенсорна) оцінка зерна</p>	2/2/8	<p>Знати та розуміти значення галузі зберігання та переробки продукції рослинництва для сучасних умов господарювання.</p> <p>Освоїти методики та набуття практичних навичок щодо відбирання точкових проб і формування середніх та середньодобових проб з різних партій зерна.</p> <p>Набуття практичних навичок щодо визначення органолептичних показників якості зерна.</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.</p>	<p>Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 15 балів;</p>
<p>Тема2. Післязбиральна обробка зернових мас. Характеристика основних технологій. Визначення зараженості зерна комірними шкідниками та пошкодження клопом-</p>	2/2/8	<p>Знати та розуміти значення компонентів зернової маси та їх вплив на збереженість зерна ізернопродуктів. Вміти визначати зараженість зерна комірними шкідниками та пошкодження клопом черепашкою. Освоєння методики та набуття практичних навичок щодо визначення натур зЗнати технологію післязбиральної обробки</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та</p>	<p>Тема 1 – 20 балів; Л.р. 1 – 15 балів;</p>

черепашкою		зернової продукції. Уміти рекомендувати технологію післязбиральної обробки зернової маси, яка надходить після збирання. Освоїти методики проведення розрахунків з очищення зерна і насіння на	усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
Тема 3. Зберігання зерна та насіння. / . Визначення вологості та натури 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 натури зерна основних зернових культур.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 20 балів;
Всього за перший модуль, балів				100
Модуль 2. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА ТА ТЕХНІЧНИХ КУЛЬТУР.				
Тема 1. Основи переробки зерна на борошно та основи хлібопекарного виробництва / . Визначення типів та підтипів зернових культур	2/2/6	Знати особливості зернової продукції як об'єкта переробки. Розуміти основи технологій переробки зерна та технології хлібопекарного виробництва. Уміти здійснювати контроль за переробкою зернової продукції та технологією хлібопекарного	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 15 балів;

		виробництва. Освоїти методики визначення кількості та якості сирої клейковини в зерні пшениці, типів та підтипів зернових культур	усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
Тема 2. 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 до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 1 – 15 балів; Л.р. 1 – 20 балів;
Тема 3. . 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 (олійних культур, коренеплодів цукрових буряків); Використовувати набуті навички вміти провести технологічні розрахунки площ приміщень для розміщення технологічного обладнання з доробки та первинної переробки	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання .	Тема 1 – 20 балів; Л.р. 1 – 15 балів;
Всього за другий модуль, балів				100

Модуль 3. Теоретичні основи післязбиральної доробки, зберігання та переробки плодовоовочевої продукції.

<p>Тема 1. 1 Основи післязбиральної доробки та зберігання плодовоовочевої продукції. / Організація зберігання плодів та овочів</p>	<p align="center">2/1/5</p>	<p>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.</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.</p>	<p>Тема 1 – 25 балів; Л.р. 1 – 25 балів;</p>
<p>Тема 2. Основи переробки плодовоовочевої продукції. / Лабораторна оцінка якості плодовоовочевої продукції</p>	<p align="center">2/2/4</p>	<p>Знати особливості плодовоовочевої продукції як об'єкта переробки, основи технологій переробки плодовоовочевої продукції, особливості готової (переробленої) плодовоовочевої продукції як об'єктів зберігання. Уміти підготувати партію плодовоовочевої продукції до переробки та реалізації. Уміти визначити способи переробки плодовоовочевої продукції.</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.</p>	<p>Тема 1 – 25 балів; Л.р. 1 – 25 балів;</p>
<p align="center">Всього за третій модуль, балів</p>				<p align="center">100</p>
<p>Всього за 1 семестр</p>				<p align="center">70</p>
<p align="center">Залік</p>				<p align="center">30</p>
<p>Всього за курс</p>				<p align="center">100</p>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	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
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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