



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

« Логістика та інновації доробки, зберігання та переробки продукції рослинництва »

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність - 201 Агронімія
Освітня програма - « Агронімія »
Рік навчання перший, семестр другий
Форма навчання - (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС - 5
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=1192>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Навчальна дисципліна «Логістика та інновації доробки, зберігання та переробки продукції рослинництва» є нормативною навчальною дисципліною для підготовки фахівців ОС «Магістр» спеціальності 201 «Агронімія».

Навчальною дисципліною передбачено глибоке проникнення студентами в питання логістики та сутності інноваційних технологій післязбиральної доробки, зберігання та переробки основних видів зернової, плодоовочевої, технічної продукції; вивчення особливостей технології доробки, зберігання та переробки кожного виду продукції рослинництва, що забезпечить проведення робіт на високому науково-технічному рівні з доробки, зберігання і переробки продукції рослинництва з найменшими втратами та отримання екологічно безпечної і якісної продукції. Високоякісна організація заходів післязбиральної доробки, зберігання і переробки сприяють забезпеченню продовольчої безпеки країни, безперебійній роботі багатьох видів промисловості: харчової, легкої, парфумерної, енергетичної та інших.

У ринкових умовах результати господарювання здебільшого залежать від зменшення витрат та збільшення прибутків. На затрати виробництва вирішальний вплив має ціна ресурсів, а на розмір доходів — ціна продажу та складські і транспортні витрати. У сукупності виробництва, всі фактори впливу на кінцеві результати господарювання залежать від організації логістичної структури на підприємстві. Програмою дисципліни передбачається вивчення інновацій у новостворених і удосконалених конкурентноспроможних технологіях, продукції або послугах, а також організаційно-технологічних рішеннях виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру в галузі доробки, зберігання та переробки продукції рослинництва, що істотно поліпшують безпечність та якість продукції.

Сучасний розвиток переробки продукції рослинництва вимагає використання новітніх технологій, які базуються на глибоких теоретичних знаннях біотехнології, фізіолого-біохімічних особливостях різних видів зернової продукції, технічних та кормових культур, плодоовочевої продукції при зберіганні, обробці та переробці їх в приватних та господарствах індустріального типу. Розробка і вдосконалення існуючих технологій з використанням інновацій післязбиральної доробки, зберігання та переробки зерна (насіння) різних культур, застосування новітніх режимів та способів обробки при виготовленні круп, борошна, макарон, олій, плодоовочевої консервованої продукції

тривалого терміну зберігання на малих переробних підприємствах вимагає сьогодні певного рівня кваліфікації фахівців, які повинні володіти глибокими знаннями з біохімії, біотехнології, мікробіології та спеціальних дисциплін, післязбиральної доробки та зберігання продукції рослинництва, технології переробки зерна, технічної біохімії, економіки галузі, товарознавства, менеджменту та інших дисциплін.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1. Логістика та інноваційні технології післязбиральної доробки та зберігання продукції рослинництва.				
Тема 1. Логістика та теоретичні аспекти післязбиральної доробки, зберігання та переробки продукції рослинництва/ Знайомство з стандартами зберігання зерна – (ДСТУ ISO 6322: 1 – 2:2004. Зберігання зернових і бобових. (1; 2 і 3 частини та іншими нормативними документами в галузі зберігання та переробки продукції рослинництва ...	2/4/4	- Використовувати... знання правових основ і законодавства України в галузі зберігання та переробки і використання у практичній діяльності; Уміти активно, самостійно і творчо діяти в різних виробничих ситуаціях. Використовувати знання про всі сільськогосподарські культури, які вирощуються в рослинництві, овочівництві, садівництві, розуміння значення їх для створення продовольчих, запасів, кормів для тваринництва, сировини для переробки; Вивчати передовий вітчизняний та світовий досвід з технології виробництва продукції рослинництва, розробляти і ініціювати реалізацію заходів щодо ефективності проведення післязбиральної доробки, первинної переробки та зберігання продукції рослинництва. Аналізувати та оцінити отриманий врожай будь-якого виду рослинницької продукції за показниками, які забезпечують якість продукції відповідно до вимог чинних стандартів;	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 – 10 балів; Л.р. 1 – 10 балів;

		<p>аналізувати виявлення і застосування інноваційно-новітніх технологічних прийомів, заходів, засобів для отримання високоякісної, екологічно безпечної, ринково привабливої продукції рослинництва в процесах післязбиральної доробки, зберігання та первинної переробки;</p>		
--	--	--	--	--

<p>Тема2.</p> <p>Логістика та інновації технології післязбиральної доробки зернових мас. / .</p> <p>Розрахунок продуктивності зерноочисних машин при роботі з зерном різних культур .</p> <p>Вибір типів сушарок та розрахунок їх продуктивності при сушінні зерна різних культур і різного цільового призначення.</p> <p>Техніка використання вентиляційних установок при роботі з зерном ранніх і пізніх зернових.</p>		<p>Знати та вміти організувати післязбиральну доробку, зберігання і первинну переробку відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці і навколишнього природного середовища; застосовувати сучасне обладнання та інноваційні технології з питань післязбиральної доробки, зберігання і первинної переробки продукції рослинництва.</p> <p>Вміти використовувати професійно профільовані знання для організації, наукового обґрунтування і проведення досліджень із післязбиральної доробки, зберігання та первинної переробки продукції рослинництва.</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Еlearn.</p> <p>Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.</p>	<p>Тема 2 – 15 балів;</p> <p>П.р. 2 – 15 балів;</p> <p>П.р. 3 – 15 балів;</p> <p>П.р. 4 – 10 балів;</p>
<p>Тема3.</p> <p>Наукове обґрунтування режимів зберігання зернових мас та умов зберігання зерна і насіння окремих культур /</p> <p>Визначення величин</p>	<p>2/2/6</p>	<p>-</p> <p>Використовувати сучасні уявлення про принципи моніторингу, оцінювання стану матеріально-технічної бази з доробки, зберігання і первинної переробки продукції рослинництва;</p> <p>Вміти визначати величини втрат при післязбиральній</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного</p>	<p>Тема 3 – 15 балів;</p> <p>П.р. 5 – 10 балів;</p>

втрата при післязбиральній обробці, тривалому зберіганні зернових мас та плодоовочевої продукції		обробці, тривалому зберіганні зернових мас та плодоовочевої продукції рослинництва. .Забезпечувати логістику та якісне транспортування продукції рослинництва в місця реалізації, первинної переробки та зберігання продукції. Вміти розробити технологію тимчасового та тривалого зберігання зерна різного цільового призначення.	файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
Всього за перший модуль, балів				100
Модуль 2. . Логістика та теоретичні аспекти післязбиральної доробки та зберігання плодоовочевої продукції.				
<p>Тема1. Діагностика визначення лежкості плодоовочевої продукції / Технологічні розрахунки по охолодженню зерна та плодоовочевої продукції .</p>	2/2/2	<p>Знати та аналізувати сучасне обладнання, а також методики з визначення лежкості плодоовочевої продукції. Розробляти науково обґрунтовані рекомендації щодо технологічного і технічного переоснащення галузі. Брати участь у розробленні концептуальних напрямів розвитку конкурентоспроможної продукції рослинництва, в тому числі продуктів її переробки, у підготовці загальнодержавних програм з питань галузі рослинництва, Забезпечувати реалізацію цих програм, організувати перепідготовку фахівців – технологів, брати</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 – 7 балів; П.р. 6 – 10 балів;</p>

		<p>участь у виставках, конкурсах, аукціонах.</p> <p>Забезпечувати на науковому рівні роботу лабораторії з оцінки якості продукції рослинництва та використання нормативно-технічної документації в період післязбиральної доробки, первинної переробки, зберігання та транспортування продукції.</p>		
<p>Тема 2. Теоретичні аспекти технологій післязбиральної обробки, зберігання та транспортування бульб картоплі / Техніка використання вентиляційних установок з підтримання режимів зберігання овочів та бульб картоплі, як в простих сховищах, так і в стаціонарних</p>	2/2/4	<p>Вміти розробити програми й плани щодо застосування ефективної технології післязбиральної доробки та зберігання щодо кожної партії бульб картоплі, овочів які надходять від комбайнів; Вміти аналізувати, досліджувати і впроваджувати в практику виробництва та первинної переробки продукції рослинництва новітні безвідходні технології. Забезпечувати експлуатацію існуючої матеріально-технічної бази з первинної переробки, післязбиральної доробки та зберігання продукції рослинництва і проектувати нові сучасні сховища, переробні об'єкти,</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 2 – 7 балів; П.р. 7 – 10 балів;</p>

		упроваджувати автоматизовані технології у даній галузі		
Тема 3. Інновації в особливостях післязбиральної обробки та зберіганні різних видів капусти / Визначення величин втрат при післязбиральній обробці, тривалому зберіганні зернових мас та плодовоовочевої продукції.	2/2/2	Знати та брати участь в організації робіт щодо сертифікації сховищ та виробленої й призначеної для реалізації продукції рослинництва в умовах ринкової економіки відповідно з вимогами стандартів ISO. Забезпечувати логістику та якісне транспортування продукції рослинництва в місця реалізації, первинної переробки та зберігання продукції рослинництва.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилення електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 3 – 6 балів; П.р. 7 – 10 балів;
Тема 4. Наукове обґрунтування способів і режимів післязбиральної обробки та зберігання коренеплодів. / Визначення інтенсивності овочів дихання	2/2/2	Прогнозувати методи одержання екологічно безпечної, конкурентоспроможної на внутрішньому і світовому ринках продукції рослинництва. Розробляти науково обґрунтовані рекомендації щодо технологічного і технічного переоснащення галузі. Брати участь у розробленні концептуальних напрямів розвитку	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилення електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 4 – 6 балів; П.р. 8 – 10 балів;

		<p>конкурентоспроможної продукції рослинництва, в тому числі продукції переробки. Застосовувати у підготовці загальнодержавних програм з питань галузі рослинництва отримані знання, забезпечувати реалізацію цих програм, вміти організувати перепідготовку фахівців – технологів, брати участь у виставках, конкурсах, аукціонах.</p>		
<p>Тема 5. Інновації в особливостях післязбиральної обробки та зберіганні цибулі, часнику, плодових, гарбузових та зеленних овочів / Організація сертифікації складів для зберігання зерна мас та плодоовочевої продукції.</p>	2/2/4	<p>Аналізувати сучасні методи проведення експериментальних досліджень з різних напрямів у галузі рослинництва, проводити дослідницьку роботу спрямовану на впровадження нових інноваційних технологічних процесів у виробництво, удосконалення технологій. Вміти розробити технологію тимчасового та тривалого зберігання цибулі, часнику, плодових, гарбузових та зеленних 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 5 – 7 балів; П.р. 9 – 10 балів;</p>
		.		

<p>Тема 6. Інновації та теоретичні аспекти технологій післязбиральної обробки, зберігання та транспортування плодів і ягід. / Виявлення хвороб на овочах та ягодах під час та після зберігання</p>	<p>2/2/4</p>	<p>Прогнозувати методи одержання екологічно безпечної, конкурентоспроможної на внутрішньому і світовому ринках продукції рослинництва. Розробляти науково обґрунтовані рекомендації щодо технологічного і технічного переоснащення галузі. - Вміти аналізувати та базуючись на знаннях сучасних інноваційних технологій післязбиральної доробки, зберігання та первинної переробки продукції рослинництва виходячи з потреби господарства вміти провести логістику та технологічні розрахунки площ приміщень для розміщення технологічного обладнання з доробки та первинної переробки плодів і ягід;</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 6 – 7 балів; П.р. 10 – 10 балів;</p>
<p>Всього за другий модуль, балів</p>				<p>100</p>
<p>Модуль 3. Логістика та інновації в переробці зерна, технічних культур та плодоовочевої сировини</p>				
<p>Тема 1. Інноваційні технології в переробці зерна на борошно та виробництві хліба/ Визначення змішувальної цінності зерна пшениці</p>	<p>2/2/4</p>	<p>Вміти оцінити отриманий врожай будь-якого виду рослинницької продукції за показниками, які забезпечують якість продукції відповідно до вимог чинних стандартів; Аналізувати та використовувати професійно-профільовані знання й практичні</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторно – практичних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до</p>	<p>Тема 1 – 10 балів; П.р. 11 – 10 балів;</p>

		<p>навички в галузі борошномельного і круп'яного виробництва для забезпечення отримання якісної продукції;</p>	<p>ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.</p>	
<p>Тема 2. Інноваційні технології в переробці зерна на крупи та макарони. / Визначення виходу борошна методом розмелювання зерна м'якої пшениці. / Вихід крупи та круп'яна оцінка круп'яних та зернобобових культур</p>	2/2/4	<p>Використовувати інноваційні технології та особливості круп'яних як об'єкта переробки. Використовувати науково обґрунтовані технології круп'яного та макаронного виробництва. Уміти здійснювати аналіз за переробкою круп'яних культур та макаронних виробів. Освоїти методики визначення якості готової 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 2 – 10 балів; П.р. 12 – 10 балів</p>

<p>Тема 3. Інновації та теоретичні засади виробництва цукру та отримання рослинної олії. /_____ Організація сертифікації складів для зберігання зерна мас та плодовоовочевої продукції.</p>	2/2/4	<p>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 та базуючись на знаннях сучасних інноваційних технологій післязбиральної доробки, зберігання та первинної переробки продукції рослинництва, виходячи з потреби господарства вміти провести технологічні розрахунки площ приміщень для розміщення технологічного обладнання з доробки та первинної переробки продукції рослинництва;</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 3 – 10 балів; П.р. 13 – 10 балів</p>
<p>Тема 4. Логістика та інновації в технологіях переробки плодів та овочів. / Виявлення хвороб плодів зерняткових під час та після зберігання.</p>	4/2/4	<p>Аналізувати потреби в технічному забезпеченні технології доробки врожаю овочів, бульб картоплі різного цільового призначення, вирішувати логістику та ефективно використовувати технічні дані наявних транспортних засобів, калібрувально-сортувальних машин, для забезпечення своєчасної і якісної доробки; - Використовувати сучасні уявлення про принципи моніторингу, логістики, оцінювання стану матеріально-технічної бази з доробки, зберігання і первинної переробки плодів та 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 4 – 10 балів; П.р. 14– 10 балів</p>
<p>Тема 5. Інновації в технологіях виробництва вин та</p>	2/2/4	<p>Знати інновації в технології виробництва і зберіганні вин та їх</p>	<p>Наявність заповненого завдання в</p>	

їх експертиза / Органолептична оцінка консервованої продукції, співвідношення складових частин і маси нетто консервів. Сертифікація вин.	експертизу та кормів рослинного походження. Уміти контролювати якість виконання технологічних процесів і якість комбикормів та кормів рослинного походження. Застосовувати та володіти новітніми методами інформаційно-комунікаційних технологій і наукових досліджень, використовувати інформаційно-комунікаційні технології для рішення експериментальних і практичних завдань у галузі професійної діяльності.	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 5 – 10 балів; П.р. 15– 10 балів
Всього за третій модуль, балів			100
Всього навчальна робота за семестр, балів			70
Іспит, балів			30
Всього за курс, балів			100

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 ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

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