



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ 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 4, семестр 7
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни

Подпрятів Григорій Іванович – кандидат с-г наук,
професор, Заслужений працівник освіти України

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

[_podpratovg@gmail.com](mailto:podpratovg@gmail.com)

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

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна вивчається на завершальному курсі підготовки фахівців ОС “Бакалавр”, за спеціальністю 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 (здатності до зберігання) 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.

Компетентності навчальної дисципліни:

- *інтегральна компетентність (ІК):* здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми професійної діяльності з захисту і карантину рослин і застосовувати теоретичні знання та методи фітосанітарного моніторингу, огляду, аналізу, експертизи, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

- *загальні компетентності (ЗК):* ЗК 3. Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знанням та пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

- спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК 5. Здатність розробляти і застосовувати технології захисту рослин на об'єктах сільськогосподарського та іншого призначення.

Програмні результати навчання навчальної дисципліни:

ПРН 6. Коректно використовувати доцільні методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації, культивування об'єктів агробіоценозів та підтримання їх стабільності для збереження природного різноманіття.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1	2	3	4	5
Модуль 1. Теоретичні основи післязбиральної доробки, зберігання та переробки зернових культур				
Тема 1. Теоретичні основи в логістиці та переробці продукції рослинництва	2/2	Знати та розуміти значення галузі зберігання та переробки продукції рослинництва для сучасних умов господарювання. Вміти визначати основні показники якості зерна різних видів.	Виконання та здача ПР 1 і СР 1.	Тема 1 – 15 балів: ПР 1 – 10 балів; СР 1 – 5 балів
Тема 2. Післязбиральна обробка зернових мас. Характеристика основних технологій	2/2	Уміти підбирати технології післязбиральної доробки та зберігання зернових мас у сховищах різних типів. ПРН 6. Коректно використовувати доцільні методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації, культивування об'єктів агробіоценозів та підтримання їх стабільності для збереження природного різноманіття.	Виконання та здача ПР 2 і СР 2.	Тема 2 – 15 балів: ПР 2 – 10 балів; СР 2 – 5 балів
Тема 3. Зберігання зерна та насіння	2/2	Розуміти основи технологій переробки зерна на борошно та технології хлібопекарного виробництва.	Виконання та здача ПР 3 і СР 3.	Тема 3 – 15 балів: ПР 3 – 10 балів; СР 3 – 5 балів;
Тема 4. Основи переробки зерна на борошно та основи хлібопекарного виробництва	2/2		Виконання та здача ПР 4 і СР 4.	Тема 4 – 15 балів: ПР 4 – 10 балів; СР 4 – 5 балів
Написання підсумкової роботи з модуля 1				40
Всього за модуль 1				100
Модуль 2. Основи переробки зерна, технічних культур, зберігання та переробки плодоовочевої продукції				
Теми 5-6. Основи переробки зерна, вироблення круп та макаронних виробів.	2/3	Знати особливості зернової продукції як об'єкта переробки. Уміти здійснювати контроль за переробкою зерновою, плодоовочевою продукцією.	Виконання та здача ПР 5, ПРН 6 і СР 5.	Тема 4 – 26 балів: ПР 5 – 10 балів; ПР 6 – 10 балів; СР 5 – 6 балів

Тема 7. Основи переробки технічних культур	2/2/6	Вміти розробляти схеми ефективної технології переробки кожної партії окремих видів технічної сировини (олійних культур, коренеплодів цукрових буряків), плодоовочевої продукції. ПРН 6. Коректно використовувати доцільні методи спостереження, опису, ідентифікації, класифікації, культивування об'єктів агробіоценозів та підтримання їх стабільності для збереження природного різноманіття. Вміти підбирати технологію післязбиральної доброби, зберігання та переробки плодів, овочів та ягід різних видів.	Виконання та задача ПР 7 і СР 6.	Тема 7 – 17 балів: ПР 7 – 10 балів; СР 6 – 7 балів
Тема 8. Основи післязбиральної доброби зберігання та переробки плодоовочевої продукції.	2/2/6	Вміти підбирати технологію післязбиральної доброби, зберігання та переробки плодів, овочів та ягід різних видів.	Виконання та задача ПР 8 і СР 7.	Тема 8 – 17 балів: ПР 8 – 10 балів; СР 7 – 7 балів
Написання підсумкової роботи з модуля 2				40
Всього за модуль 2				100
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів 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 контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати, презентації 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 здобувача вищої освіти, 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

10. Рекомендовані джерела інформації

Основна література:

1. Подпратов Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва. Навчальний посібник. К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2024. 650 с.
2. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Гунько С.М. Переробка продукції рослинництва. Навчальний посібник. К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2023. 580 с.
3. Подпратов Г.І., Завадська О.В., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник. ФОП Ямчинський О.В., 2023. 844 с.
4. Осокіна Н.М. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання зерна. Навчальний посібник. Умань. 2021. 455 с.

Додаткова література:

1. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: Підручник. К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 790 с.
2. Осокіна Н.М. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання зерна. Навчальний посібник. Умань. 2021. 455 с.
3. Подпратов Г.І., Гунько С.М., Бобер А. В., Ящук Н. О. Науково-практичні основи зберігання та переробки зерна пшениці, жита, ячменю. Монографія. К.: ЦП «Компрінт», 2018. 304 с.
4. Подпратов Г.І., Гунько С.М., Скалецька Л.Ф. Матеріально-технічна база зберігання, післязбиральної доробки та переробки продукції рослинництва. К.: ЦП «Компрінт», 2016. 466 с.

Інформаційні ресурси:

- Навчально-інформаційний портал Національного університету біоресурсів і природокористування України. Режим доступу. URL: <https://elearn.nubip.edu.ua>
- Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського. Режим доступу: URL: www.nbuv.gov.ua.
- Національна бібліотека України ім. Ярослава Мудрого. Режим доступу: URL: <https://nlu.org.ua/>
- Наукова бібліотека університету. Режим доступу: URL: <https://nubip.edu.ua/structure/library>
- Електронна бібліотека України. Режим доступу: URL: www.ELibUkr.org.
- Велика бібліотека навчально-методичної літератури. Режим доступу: URL: <http://metodportal.net>
- Наукова електронна бібліотека. (Книги, підручники, дисертації, автореферати). Режим доступу: URL: <http://www.nbuv.gov.ua/portal>.
- Альтернативні способи зберігання зерна — традиції та сучасність. Режим доступу: <https://elevatorist.com/blog/read/776-alternativni-sposobi-zberigannya-zerna--traditsiyi-ta-suchasnist>.
- Особливості зберігання зерна. Режим доступу: <https://dpss-ks.gov.ua/novini/osoblivosti-zberigannya-zerna>.
- Правила зберігання зерна та насіння. <https://www.growhow.in.ua/pravylya-zberihannia-zerna-na-nasinnia/>
- Збереження зерна у зернохосвищах. Режим доступу: <http://agro-business.com.ua/agro/zberihannia/item/8221-zberezhennia-zerna-u-zernoskhovyshchakh.htm>.