



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«Матеріально-технічна база з логістики продукції
рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 201 Агрономія
Освітня програма «Агрономія»
Рік навчання 2, семестр 4
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4,0
Мова викладання українська

Лектор курсу

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка курсу veLearn

[Гунько Сергій Миколайович](#) - кандидат техн. наук, доцент кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика.

cgunko@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1112>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Мета дисципліни: формування у студентів знань про обладнання та будівлі, які використовуються для зберігання та переробки продукції рослинництва та плодів і овочів. Усе це можливе при добрих знаннях спеціалістами технологічних характеристик зерносховищ, овочесховищ, морозильників, холодильників та будівель для зберігання готової консервованої продукції. Крім того, магістри повинні володіти питаннями обладнання для переробки продукції рослинництва (злакові, бобові, олійні, технічні) та плодоовочевої сировини. При вивченні курсу студент отримує широке уявлення про споживчу вартість продукції, зможе правильно оцінити якість, вартість виробленої продукції, організувати її доробку в конкретних умовах з найбільшим економічним ефектом.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ практичні/ само- стійні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1. Матеріально-технічна база зберігання зерна, плодів та овочів				
Тема 1. Лекція 1. Матеріально-технічна база системи виробництва, заготівель та зберігання зерна. Технічна та технологічна характеристика різних типів зерно- та насіннесховищ ПР 1. Розгляд проектів	2/2/10	Знати заготівель та зберігання зерна. Вміти читати проекти зерносховищ, визначати їх корисний та загальний об'єм; володіти знаннями щодо основних компонентів сучасного зерносховища та вимог до їх організації. Вміти	Здача ПР 1. Виконання та здача в Elearn СР 1	10/5 20

корисної та загальної площі зернохословища (виїздне заняття в АДС НУБіП України). СР 1. Природні втрати зерна		правильно підбирати обладнання для проведення процесу післязбиральної доробки зерна (очищення, вентилявання, сушіння)		
Тема 2. Лекція 2-3. Матеріально технічна база післязбиральної доробки зерна ПР 2-3. Розрахунки післязбиральної доробки зерна (очищення, вентилявання, сушіння) СР 2. Кількісно-якісний облік зерна при зберіганні	4/4/15	та проводити розрахунки із визначення продуктивності зерноочисних машин, доцільності вентилявання та розрахунків вентиляційного обладнання. Знати особливості сушіння зерна різних культур, вміти правильно вибирати необхідну сушарку та розраховувати її	Здача ПР 2-3. Виконання та здача в Elearn СР 2.	20/5 25
Тема 3. Лекція 4-5. Технічна та технологічна характеристика універсальних та спеціалізованих стаціонарних овочесховищ, холодильників та морозильників. ПР 4-5. Знайомство з проектами овочесховищ. Визначення площі під сортувальним обладнанням, корисної площі. Аналіз зручність завантаження та вивантаження. СР.3. Розрахунки за зерно	4/4/15	продуктивність і тривалість сушіння в залежності від виду та якості зерна. Знати типи овочесховищ, їх складові та вміти проводити розрахунки їх місткості. Застосовувати на практиці здобуті знання щодо матеріально-технічної бази зі зберігання та доробки зерна і плодовоовочевої сировини. Організувати доробку та зберігання продукції ефективно з високим господарським ефектом, мінімальними втратами в кількості та якості.	Здача ПР 4-5. Виконання та здача в Elearn СР 3.	20/10 25
Написання підсумкової роботи з модуля 1				30
Всього за модуль 1	10/10/40= 60			100
Модуль 2. Матеріально-технічна база переробки зерна, плодів та овочів				
Тема 4. Лекція 6-8. Особливості матеріально-технічної бази із переробки зерна на борошно, крупи та олію ПР 6-8. Розрахунки простих сховищ (бурти, траншеї). Знайомство з проектами морозильника та холодильника. Визначенням коефіцієнта корисної площі (об'єму).	6/6/20	Знати матеріально-технічну базу технологій з переробки зерна на борошно, крупи та олію. Вміти правильно вибирати необхідне обладнання для переробки продукції. Застосовувати на практиці здобуті знання щодо матеріально-технічної бази технологій переробки продукції рослинництва у процесі організації	Здача ПР 6-8. Виконання та здача в Elearn СР 4.	30/10 40

<p>борошна. СР. 4. Зберігання плодоовочевої продукції в буртах і траншеях</p>		<p>діяльності господарства. Вміти проводити розрахунки щодо зберігання овочевої сировини у простих сховищах (бурти, траншеї). Володіти знаннями щодо існуючих способів та технологій консервування плодоовочевої сировини, особливостей обладнання, яке використовується та правильно його вибирати. Вміти проводити розрахунки рецептур при виготовленні консервів, величини сировинного майданчика та розміру складу готової продукції консервного заводу. Застосовувати на практиці здобуті знання щодо виробництва консервованої плодоовочевої продукції. Організувати переробку продукції ефективно та впроваджувати безвідходні технології на базі застосування сучасного обладнання.</p>		
<p>Тема 5. Лекція 9-10. Технологічна характеристика обладнання консервних заводів. Матеріально-технічна база зберігання готової консервованої продукції. ПР 9-10. Розрахунки рецептур при виготовленні консервів. Розрахунки величини сировинного майданчика та розміру складу готової продукції консервного заводу СР. 5. Розрахунки потужності консервного заводу</p>	4/4/20		Здача ПР 9-10. Виконання та здача в Elearn СР 5.	20/10 30
Написання підсумкової роботи з модуля 2				30
Всього за модуль 2	10/10/40=60			100
Всього по дисципліні	20/20/80=120			
Всього за навчальну роботу				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перекладання:</i>	Лабораторні та самостійні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перекладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних, модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Підготовлені презентації, реферати повинні відображати зміст теми, містити структурований, графічний (табличний) матеріал, 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 СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно