



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«Технохімічний контроль продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність **201 Агрономія**
Освітня програма «Агрономія»
Рік навчання 2 , семестр 3
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4,0
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Бобер Анатолій Васильович

Bober_1980@i.ua

<http://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=648>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

У курсі дисципліни студенти магістратури вивчають біохімічну значимість врожаю основних сільськогосподарських культур, а також завдання технохімічного контролю на етапах первинної обробки, промислової переробки та зберігання продукції основних видів борошномельних, круп'яних та олійних культур, плодоовочевих культур, бульб картоплі, технічної сировини – льону-довгунця, хмелю, тютюну, махорки, цукрового буряка, та винограду. Базуючись на знаннях з фізіології, мікробіології, фітопатології, плідівництва, овочівництва, стандартизації, рослинництва, технології зберігання та переробки продукції рослинництва дисципліна навчає сучасним методам контролю продукції рослинництва які базуються на всебічному знанні властивостей продукції, урахуванні їх змін залежно від факторів, що можуть діяти на неї при транспортуванні, післязбиральній доробці, зберіганні та переробці.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні/ самостійна робота)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1				
Тема 1. Завдання технохімічного контролю якості продукції рослинництва / Контроль якості сировини для борошномельного виробництва.	2/2/8	Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички в галузі технохімічного контролю для забезпечення виконання технологічних умов отримання готової продукції.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних 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; Пр.р. 1 – 10 балів.
Тема 2. Загальна характеристика технохімічного контролю	2/2/8	Здатність використовувати теоретичні знання й практичні навички з	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних	Тема 2 – 10 балів; Пр.р. 2 – 10 балів.

<p>сировини зернових культур та етапів післязбиральної доробки, зберігання і переробки /</p> <p>Визначення ступеня дефектності та інших показників зерна призначеного для переробки.</p>		<p>біохімії для дослідження партій зернової продукції, що потребує доробки, зберігання, первинної переробки для отримання найбільшого ефекту від використання зерна.</p> <p>Уміти надавати професійні знання, консультації, власні обґрунтування та висновки для фахівців широкого загалу, що займаються контролем якості зернової продукції та продуктів її переробки.</p>	<p>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. Технохімічний контроль борошномельного виробництва / Технохімічний контроль гідротермічної обробки (ГТО) зерна пшениці і системи подрібнення – сепарування та збагачення розмельного процесу.</p>	2/2/8	<p>Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички технохімічного контролю в галузі борошномельного, виробництва для забезпечення отримання якісної продукції.</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних 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; Пр.р. 3 – 10 балів;</p>
<p>Тема 4. Технохімічний контроль круп'яного та олійного виробництва / Оцінка якості крупи та олії за органолептичними, фізичними та біохімічними показниками</p>	2/2/8	<p>Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички технохімічного контролю в галузі круп'яного та олійного виробництва для забезпечення отримання якісної продукції.</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних 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; Пр.р. 4 – 10 балів.</p>
<p>Тема 5. Технохімічний контроль</p>	2/2/8	<p>Здатність використовувати професійно</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті</p>	<p>Тема 5 – 10 балів; Пр.р. 5 – 10</p>

<p>виготовлення хлібобулочних виробів та їх якості / Контроль складових рецептури, технологічного процесу виготовлення та якості хліба.</p>		<p>профільовані знання й практичні навички технохімічного контролю в галузі хлібопекарного виробництва для забезпечення отримання якісної продукції.</p>	<p>для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Написання змістовного модуля 1 у ЕНК через систему Elearn.</p>	<p>балів.</p>
<p>Всього за перший модуль, балів</p>				<p>100</p>
<p>Модуль 2</p>				
<p>Тема 1. Технохімічний контроль свіжої плодоовочевої продукції та бульб картоплі / Оцінка якості свіжої плодоовочевої продукції за органолептичними, фізичними та біохімічними показниками.</p>	<p>2/2/8</p>	<p>Здатність використовувати теоретичні знання й практичні навички з біохімії для дослідження партій свіжої плодоовочевої продукції та бульб картоплі, що потребує доробки, зберігання, первинної переробки для отримання найбільшого ефекту від її використання. Уміти надавати професійні знання, консультації, власні обґрунтування та висновки для фахівців широкого загалу, що займаються контролем якості свіжої плодоовочевої продукції та бульб картоплі.</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних 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 – 10 балів; Пр.р. 6 – 10 балів.</p>
<p>Тема 2. Організація технохімічного контролю консервного і овочесушильного виробництва /</p>	<p>2/2/8</p>	<p>Здатність використовувати професійно профільовані знання й практичні навички технохімічного контролю в галузі</p>	<p>Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з</p>	<p>Тема 2 – 10 балів; Пр.р. 7 – 10 балів.</p>

Технохімічний контроль ферментативного способу консервування.		плодоконсервного виробництва для отримання найбільшого ефекту від застосування переробки плодовоовочевої продукції.	виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	
Тема 3. Технохімічний контроль цукробурякової сировини / Технохімічний контроль плодовоовочевої продукції, законсервованої за участю хімічних консервантів.	2/2/8	Здатність використовувати теоретичні знання й практичні навички з біохімії для дослідження партій цукробурякової сировини, що потребує доробки та зберігання, для отримання найбільшого ефекту від її використання. Уміти надавати професійні знання, консультації, власні обґрунтування та висновки для фахівців широкого загалу, що займаються контролем якості цукробурякової сировини.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 3 – 10 балів; Пр.р. 8 – 10 балів.
Тема 4. Технохімічний контроль хмеле- та льоносировини / Технохімічний контроль сушіння овочів та плодово-ягідної продукції.	2/2/8	Здатність використовувати теоретичні знання й практичні навички для дослідження партій хмеле- та льоносировини цукробурякової сировини, що потребує доробки, зберігання та первинної переробки, для отримання найбільшого ефекту від її використання. Уміти надавати професійні знання, консультації, власні обґрунтування та висновки для фахівців широкого загалу, що	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи.	Тема 4 – 10 балів; Пр.р. 9 – 10 балів.

		займаються контролем якості хмеле- та льоносировини.		
Тема 5. Технохімічний контроль за показниками безпеки сировини та готової продукції / Технохімічний контроль виробництва продуктів переробки з бульб картоплі.	2/2/8	Здатність забезпечити екологічну безпеку та економічну ефективність при виробництві продукції рослинництва.	Наявність заповненого завдання в зошиті для лабораторних робіт і надсилання електронного файлу з виконаними завданнями до ЕНК через систему Elearn. Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи. Написання змістовного модуля 2 та іспиту у ЕНК через систему Elearn.	Тема 5 – 10 балів; Пр.р. 10 – 10 балів.
Всього за другий модуль, балів				100
Всього навчальна робота, балів				70
Іспит, балів				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 здачі практичних робіт, написання модулів та екзамена заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати 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 СТУДЕНТІВ

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