



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологічна експертиза продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 201 Агрономія
Освітня програма «201 Агрономія»
Рік навчання 4, семестр 7
Форма навчання денна, заочна
Кількість кредитів ЄКТС 6,0
Мова викладання українська

Лектор курсу

Ящук Надія Олександрівна,
Завгородній Володимир Миколайович

Контактна інформація
лектора (e-mail)

yazchsuk@gmail.com, zavgorvlad@gmail.com

Сторінка курсу в eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1926>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Вивчення дисципліни сприяє формуванню у студентів знань та вмінь з технологічної експертизи зернової, круп'яної, олійної та плодоовочевої продукції, основ правильної організації оцінки її якості для підвищення конкурентоспроможності вітчизняної продукції та отримання максимального прибутку.

Предметом вивчення дисципліни є питання визначення показників якості та безпеки сировини і готової продукції, характеристики елементів технологій вирощування, доробки, зберігання та переробки, використання яких забезпечує найвищу якість і безпеку харчової продукції. Основними завданнями дисципліни є: встановлення відповідності рослинницької сировини та готової продукції вимогам нормативної документації; виявлення помилок у технологічному процесі, що зумовлюють невідповідність продукції; виявлення порушень обліку сировини та матеріалів; виявлення відхилень параметрів технологічного процесу, що впливають на якість та безпеку продукції, розмір технологічних затрат і втрат, вихід кінцевого продукту; виявлення можливої необлікованої чи фальсифікованої продукції тощо.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1				
Тема 1 Техно-хімічна експертиза зерна; Технологічна експертиза зерна окремих культур / Технологічна експертиза врожаю зернових культур вирощеного в конкретному господарстві; Цільовий розподіл зерна та розрахунок вартості готової продукції.	4/4	Знати та розуміти особливості експертизи зерна різних культур. Освоїти методики та набути практичних навичок технологічної експертизи зернових культур в межах певного господарства. Набути практичних навичок щодо розподілу зерна та розрахунку вартості готової продукції.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для лабораторних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до лабораторної роботи. Наявність письмової	Тема 1 – 10 балів; Л.р. 1 – 5 балів; Л.р. 2 – 5 балів; С.р. 1 – 2 бали.

<p>Тема 2. Технологічні показники зерна та їх зміна залежно від умов вирощування, доробки та зберігання; Пошкоджене і неповноцінне зерно та його використання; Дефектне зерно та його використання / Організація роботи елеваторів (розподіл посад, приймання та оцінка зернових мас); Організація роботи елеваторів (реалізація зерна, шляхи покращення якісних показників зерна, звітність).</p>	6/4	<p>Знати та розуміти особливості зміни показників якості зерна залежно від умов вирощування, доробки та зберігання. Освоїти методики та набути практичних навичок організації роботи елеваторів. Набути практичних навичок щодо оцінки зернових мас, визначення класів чи цільового призначення та можливості реалізації за кордон.</p>	<p>відповіді на запитання до лабораторної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn Написання змістовного модуля 1 у ЕНК через систему Elearn.</p>	<p>Тема 2 – 10 балів; Л.р. 3 – 5 балів; Л.р. 4 – 5 балів; С.р. 2 – 2 бали; С.р. 3 – 2 бали.</p>
<p>Тема 3. Технологічна експертиза зерна (насіння) круп'яних культур; Формування споживних властивостей крупів / Визначення придатності зерна (насіння) для виробництва круп; Організація роботи круп'яного підприємства (оцінка зерна, оформлення документації); Організація роботи круп'яного підприємства (розрахунок виходу готової продукції, звітність).</p>	4/6	<p>Знати та розуміти особливості експертизи зерна (насіння) круп'яних культур Освоїти методики та набути практичних навичок організації круп'яного підприємства. Набути практичних навичок щодо оцінки круп'яних культур, розрахунку виходу готової продукції, оформлення документації.</p>		<p>Тема 3 – 10 балів; Л.р. 5 – 5 балів; Л.р. 6 – 5 балів; Л.р. 7 – 5 балів; С.р. 4 – 2 бали.</p>
<p>Тема 4. Технологічна експертиза насіння олійних культур; Властивості насіння окремих олійних культур; Особливості отримання олії з окремих груп культур / Технологічна експертиза олійної сировини; Організація роботи підприємства з виробництва олії (оцінка насіння, оформлення документації); Організація роботи</p>	5/5	<p>Знати та розуміти особливості експертизи насіння олійних культур, властивості окремих олійних культур та атрибути отримання олії з окремих груп культур. Освоїти методики та набути практичних навичок організації роботи підприємства з виробництва олії. Набути практичних навичок щодо оцінки</p>		<p>Тема 4 – 10 балів; Л.р. 8 – 5 балів; Л.р. 9 – 5 балів; Л.р. 10 – 5 балів; С.р. 5 – 2 бали.</p>

підприємства з виробництва олії (розрахунок виходу готової продукції, звітність).		олійних культур, розрахунку виходу готової продукції, оформлення документації.		
Всього за перший модуль, балів				100
Модуль 2				
Тема 1. Біохімічні особливості плодовоовочевої продукції; Градація якості плодів та овочів; Технологічно-товарні показники якості плодів та овочів / Основи підготовки плодовоовочевої продукції до проведення експертизи.	6/2	Знати біохімічні особливості плодовоовочевої продукції градація якості та технологічно-товарні показники плодів та овочів. Освоїти методики проведення експертизи плодовоовочевої продукції. Уміти підготувати плодовоовочеву продукцію до проведення експертизи.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для лабораторних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до лабораторної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до лабораторної роботи та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn	Тема 1 – 8 балів; Л.р. 11 – 5 балів; С.р. 6 – 2 бали.
Тема 2. Технологічна експертиза бульб картоплі / Оцінка технологічної придатності партій картоплі на продовольчі цілі; Визначення товарного сорту та споживчої якості картоплі.	2/4	Знати технологічну експертизу бульб картоплі. Освоїти методики оцінки технологічної придатності партій картоплі на продовольчі цілі. Уміти визначати товарний сорт та споживчої якості картоплі.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для лабораторних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до лабораторної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до лабораторної роботи та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn	Тема 2 – 8 балів; Л.р. 12 – 5 балів; Л.р. 13 – 5 балів; С.р. 7 – 2 бали.
Тема 3. Технологічна експертиза гарбузових овочів; Технологічна експертиза томатних овочів / Оцінка технологічної придатності партій моркви та буряка столового на продовольчі цілі; Оцінка технологічної придатності партій гарбузових овочів на продовольчі цілі; Оцінка технологічної придатності партій капусти овочів на продовольчі цілі.	4/6	Знати технологічну експертизу гарбузових та томатних овочів. Освоїти технологічну оцінку придатності партій моркви, буряків столових, гарбузових та капусти овочів на продовольчі цілі. Уміти визначати придатності партій моркви, буряків столових, гарбузових та капусти овочів на продовольчі цілі.	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для лабораторних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до лабораторної роботи. Наявність письмової відповіді на запитання до лабораторної роботи та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn	Тема 3 – 8 балів; Л.р. 14 – 5 балів; Л.р. 15 – 5 балів; Л.р. 16 – 5 балів; С.р. 8 – 2 бали.

<p>Тема 4. Технологічна експертиза зерняткових культур; Технологічна експертиза кісточкових культур / Оцінка технологічної придатності партій цибулі та часнику на продовольчі цілі; Оцінка технологічної придатності яблук різних строків досягання на продовольчі цілі.</p>	4/4	<p>Знати технологічну експертиза зерняткових та кісточкових культур. Освоїти технологічну оцінку придатності партій цибулі, часнику та яблук різних строків досягання на продовольчі цілі. Набути практичних навичок з визначення придатності партій цибулі, часнику та яблук різних строків досягання на продовольчі цілі.</p>		<p>Тема 4 – 8 балів; Л.р. 17 – 5 балів; Л.р. 18 – 5 балів; С.р. 9 – 2 бали.</p>
<p>Тема 5. Технологічна експертиза ягід; Технологічна експертиза горіхоплідних / Оцінка технологічної придатності партій горіхоплідних на продовольчі цілі; Виявлення фальсифікації свіжих плодів і овочів та продуктів їх переробки.</p>	4/4	<p>Знати технологічну експертиза ягід та горіхоплідних культур. Освоїти технологічну оцінку придатності горіхоплідних на продовольчі цілі. Набути практичних навичок з виявлення фальсифікації свіжих плодів і овочів та продуктів їх переробки. Уміти визначати придатності горіхоплідних на продовольчі цілі та виявляти фальсифікацію свіжих плодів і овочів та продуктів їх переробки.</p>		<p>Тема 5 – 8 балів; Л.р. 19 – 5 балів; Л.р. 20 – 5 балів; С.р. 10 – 2 бали.</p>
Всього за другий модуль, балів				100
Всього навчальна робота				70
Іспит				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 лабораторних робіт, написання модулів, заліка 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