



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологічна експертиза продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 201 Агрономія
Освітня програма «Агрономія»
Рік навчання 4, семестр 8
Форма навчання денна, заочна
Кількість кредитів ЄКТС 5,0
Мова викладання українська

Лектор дисципліни

Ящук Надія Олександрівна,
Завгородній Володимир Миколайович

Контактна інформація
лектора (e-mail)

yazchsuk@gmail.com, zavgorvlad@gmail.com
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1926>

Сторінка дисципліни
вeLearn

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.

Компетентності ОП:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та відповідністю зональних умов

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 4. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 10. Здатність працювати у команді.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

ФК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин та продукції для розв'язання виробничих технологічних задач, у тому числі для їх зберігання і переробки.

ФК 5. Здатність оцінювати, інтерпретувати і синтезувати теоретичну інформацію та практичні, виробничі і дослідні дані у галузі сільськогосподарського виробництва, доробки, зберігання і переробки продукції рослинництва та плодоовочівництва;

ФК 8. Здатність розв'язувати широке коло проблем та задач у процесі вирощування сільськогосподарських культур, шляхом розуміння їх біологічних особливостей та використання як теоретичних, так і практичних методів.

ФК 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийнятті рішення у конкретних виробничих умовах.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

ПРН 4. Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнення у галузі агрономії.

ПРН 7. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін.

ПРН 10. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.

ПРН 11. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем відповідно до зональних умов.

ПРН 14. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог.

ПРН 15. Планувати економічно вигідне виробництво сільськогосподарської продукції.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лабораторні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1				
Тема 1 Технохімічна експертиза зерна; Технологічна експертиза зерна окремих культур / Технологічна експертиза врожаю зернових культур вирощеного в конкретному господарстві; Цільовий розподіл зерна та розрахунок вартості готової продукції.	2/2	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 відповіді на запитання до лабораторної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn	Тема 1 – 10 балів; Л.р. 1 – 10 балів; С.р. 1 – 2 бали.
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	4/4	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	Написання змістовного модуля 1 у ЕНК через	Тема 2 – 10 балів; Л.р.2 – 5 балів; Л.р.3 – 5 балів; С.р. 2 – 2 бали; С.р. 3 – 2 бали.

оцінка зернових мас); Організація роботи елеваторів (реалізація зерна, шляхи покращення якісних показників зерна, звітність).		зернових мас, визначення класів чи цільового призначення та можливості реалізації за кордон.	систему Elearn.	
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).	4/4	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.		Тема 3 – 10 балів; Л.р. 4 – 10 балів; Л.р. 5 – 5 балів; С.р. 4 – 2 бали.
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 підприємства з виробництва олії (розрахунок виходу готової продукції, звітність).	4/4	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 олійних культур, розрахунку виходу готової продукції, оформлення документації.		Тема 4 – 10 балів; Л.р. 6 – 10 балів; Л.р. 7 – 5 балів; С.р. 5 – 2 бали.
Всього за перший модуль, балів				100
Модуль 2				
Тема 1. Біохімічні особливості плодоовочевої продукції; Градація якості плодів та овочів; Технолого-товарні	4/2	Знати біохімічні особливості плодоовочевої продукції градація якості та технолого-товарні показники	Наявність заповнених теоретичних і розрахункових завдань в зошиті для	Тема 1 – 8 балів; Л.р. 8 – 5 балів; С.р. 6 – 2 бали.

показники якості плодів та овочів / Основи підготовки плодоовочевої продукції до проведення експертизи.		плодів та овочів. Освоїти методики проведення експертизи плодоовчевої продукції. Уміти підготувати плодоовчеву продукцію до проведення експертизи.	лабораторних робіт. Письмові та усні відповіді на запитання до лабораторної роботи. Наявність письмової	
Тема 2. Технологічна експертиза бульб картоплі / Оцінка технологічної придатності партій картоплі на продовольчі цілі; Визначення товарного сорту та споживчої якості картоплі.	2/2	Знати технологічну експертизу бульб картоплі. Освоїти методики оцінки технологічної придатності партій картоплі на продовольчі цілі. Уміти визначити товарний сорт та споживчої якості картоплі.	відповіді на запитання до лабораторної та самостійної роботи відправлене на ЕНК через систему Elearn Написання змістовного модуля 2 у ЕНК через	Тема 2 – 8 балів; Л.р. 9– 10 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	4/4	Знати технологічну експертизу гарбузових та томатних овочів. Освоїти технологічну оцінку придатності партій моркви, буряків столових та гарбузових овочів на продовольчі цілі. Уміти визначити придатності партій моркви, буряків столових та гарбузових овочів на продовольчі цілі.	систему Elearn.	Тема 3 – 8 балів; Л.р. 10 – 10 балів; Л.р. 11 – 5 балів; С.р. 8 – 2 бали.
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.	4/4	Знати технологічну експертизу 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		Тема 4 – 8 балів; Л.р. 12 – 5 балів; Л.р. 13 – 5 балів; С.р. 9 – 2 бали.

		достигання на продовольчі цілі.	
Тема 5. Технологічна експертиза ягід та горіхоплідних / Оцінка технологічної придатності партій капустианих овочів на продовольчі цілі. Оцінка технологічної придатності партій горіхоплідних на продовольчі цілі;	2/4	Знати технологічну експертизу ягід та горіхоплідних культур. Освоїти технологічну оцінку придатності капустианих овочів та горіхоплідних на продовольчі цілі. Уміти визначати придатності капустианих овочів та горіхоплідних на продовольчі цілі.	Тема 5 – 8 балів; Л.р. 14 – 5 балів; Л.р. 15 – 5 балів; С.р. 10 – 2 бали.
Всього за другий модуль, балів			100
Всього навчальна робота, балів			70
Екзамен, балів			30
Всього за курс, балів			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 ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Базові

1. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: підручник К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. 790 с.

2. Методичні рекомендації для виконання лабораторних та самостійних робіт з навчальної дисципліни “Технологічна експертиза продукції рослинництва” для студентів

спеціальності «Агрономія» ОС Бакалавр // Н.О. Ящук, В.М. Завгородній. ЦП «Компринт», Київ, 2019. 240 с.

3. Подпратов Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М., Рожко В.І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва: Посібник / За наук. ред. Скалецької Л.Ф. – К.: Терен, 2-е вид. випр. і перер. 2013. 752 с.

4. Скалецька, Л.Ф. Товарознавство продукції рослинництва: Навч. посіб. для вузів/ Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпратов, В.І.Войцехівський; Мінагропром України, Нац. аграр. ун-т. К.: Арістей, 2005. 495 с.

5. Бровко О.Г., Гордієнко А.С., Дятлов В.В. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження. Львів: «Магнолія 2006», 2013. 320 с.

6. Задорожний І. М., Гаврилишин В. В. 3-15 Товарознавство продовольчих товарів. Зернобобові товари: Підручник. Львів: "Компакт ЛВ", 2004. 304 с.

Допоміжні

1. Подпратов Г.І. Технологія виробництва борошна, крупи та олій: навч. посіб. / Г.І. Подпратов, Скалецька Л.Ф. К.: Видавництво НАУ, 2000 202 с.

2. Подпратов Г.І. Технологія обробки, переробки зерна та виготовлення хлібопекарської продукції / Г.І. Подпратов – К.: Видавництво НАУ, 2000 125 с.

3. Подпратов Г.І. Стандартизація та контроль якості продукції рослинництва: практикум / [Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М.]. Луцьк: Терен, 2012. 448 с.

4. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч. посіб. / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпратов. К.: Центр інформаційних технологій, 2010. 288 с.

5. Подпратов Г.І., Гунько С.М., Бобер А.В., Ящук Н.О. Науково-практичні основи зберігання та переробки зерна пшениці, жита, ячменю. Монографія / Г.І. Подпратов, С.М. Гунько, А.В. Бобер, Н.О. Ящук. К.: ЦП «Компринт», 2018. 304 с.

6. Подпратов Г.І. Якість зерна кукурудзи за різних технологій післязбиральної доробки та зберігання. Монографія / Г.І. Подпратов, Н.О. Ящук, В.А. Насіковський. К.: ЦП «Компринт», 2017. 255 с.

Інформаційні ресурси

1. Товарознавство. Продовольчі товари
Навчальний посібник <https://studfile.net/preview/5437116/>

2. Основи товарознавства <https://buklib.net/books/21949/>

3. Конспект лекцій зі стандартизації та управління якістю продукції <https://studopedia.org/13-126817.html>

4. Методи визначення якості продукції та вплив її рівня на результати виробництва https://pidruchniki.com/75531/agropromislovist/metodi_viznachennya_yakosti_produktsiyi_vpliv_rivnya_rezultati_virobnitstva

5. Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей / Безродна С.М.

http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/34024/1/Bezrodna_Upravlinnia_yakistiu_2017.pdf