



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність **071 Облік і оподаткування**
Освітня програма «**Облік і оподаткування**»
Рік навчання 1, семестр 1
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 3,0
Мова викладання англійська

Лектор курсу

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка курсу в elearn

[Войцехівський Володимир Іванович](#) - кандидат с.-г. наук,
доцент
кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації
продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика.
vinodel@i.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1290>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Мета дисципліни: формування у студентів знань з основ технологій, зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, основ аграрного підприємництва, економіки виробництва і переробки продукції рослинництва. Дисципліна вивчає застосування сучасних технологій в галузі зберігання та переробки зерна, насіння різних культур, бульб картоплі, плодів та овочів, технічних культур, можливість прогнозування придатності вирощеного врожаю до реалізації, тимчасового чи/та тривалого зберігання, переробки. При вивченні курсу студент отримує широке уявлення про споживчу вартість продукції, зможе правильно оцінити якість, вартість вирощеної продукції, організувати її виробництво та реалізацію в конкретних умовах з найбільшим економічним ефектом.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ практичні/ само- стійні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1. Вступ. Технології доробки та зберігання зерна				
Тема 1. Лекція 1. Теоретичні аспекти зберігання ЛР 1. Порядок оцінювання зерна СР 1. Вимоги стандартів до якості зерна	2/2/7	Знати особливості продукції рослинництва як об'єкту зберігання; основні принципи зберігання продукції рослинництва – свіжої та переробленої; основи технологій переробки продукції рослинництва; методи оцінювання продукції рослинництва	Здача ЛР 1. Виконання та здача в Elearn СР 1	10/5 15
Тема 2. Лекція 2. Зернова маса як Об'єкт зберігання ЛР 2. Органолептична	2/2/7		Здача ЛР 2. Виконання та здача в Elearn СР 2.	10/5 15

оцінка зерна СР 2. Правила реалізації зерна залежно від його якості.		Вміти визначати якість вирощеного врожаю, реалізувати його найбільш економічно-вигідно; проводити кількісно-якісний облік зерна під час доробки та зберігання; здійснювати контроль якості продукції у процесі тривалого зберігання.		
Тема 3. Лекція 3. Післязбиральна доробка зерна ЛР 3. Визначення зараженості зерна. СР.3. Складання схем доробки зерна різних культур	2/2/8	Розуміти шляхи запобігання втратам у кількості та якості під час доробки та зберігання продукції рослинництва. Аналізувати комплекс факторів, що можуть вплинути на погіршення якості продукції рослинництва під час їх доробки та зберігання. Застосовувати на практиці здобуті знання щодо технологій, доробки та зберігання продукції рослинництва.	Здача ЛР 3. Виконання та здача в Elearn СР 3.	10/5 15
Тема 4. Лекція 4 Технології зберігання зернових мас. ЛР. 4. Визначення натури зерна СР. 4. Кількісно-якісний облік зерна під час його зберігання	2/2/8	Організувати доробку та зберігання продукції рослинництва ефективно з високим господарським ефектом, мінімальними втратами в кількості та якості.	Здача ЛР 4. Виконання та здача в Elearn СР 4.	10/5 15
Написання підсумкової роботи з модуля 1				40
Всього за модуль 1	8/8/30= 46			100
Модуль 2. Технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції				
Тема 5. Лекція 5. Основи технологій переробки зерна ЛР 5. Визначення вологості зерна СР. 5. Оцінка якості та реалізація продуктів переробки	2/2/7	Знати технології виробництва якісної та безпечної переробленої продукції із зерна різних культур, насіння олійний, плодів та овочів, сировини технічних культур.	Здача ЛР 5. Виконання та здача в Elearn СР 5.	10/5 15
Тема 6. Лекція 6. Основи виробництва рослинних олій. ЛР 6. Визначення вмісту домішок у зерні. СР. 6. Виробництво, класифікація та реалізація рослинних олій	2/2/7	Застосовувати на практиці здобуті знання щодо ефективних технологій переробки продукції рослинництва у процесі організації діяльності господарства. Організувати реалізацію чи зберігання переробленої	Здача ЛР 6. Виконання та здача в Elearn СР 6.	10/5 15

<p>Тема 7. Лекція 7. Основи технологій зберігання та переробки бульб картоплі, плодів та овочів ЛР 7. Визначення типового складу та склоподібності зерна СР. 7. Зберігання та облік плодоовочевої продукції</p>	2/1/8	<p>продукції з високим господарським та економічним ефектом.</p> <p>Оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт з переробки зерна, плодоовочевої сировини</p>	<p>Здача ЛР 7. Виконання та здача в Elearn СР 7.</p>	<p>10/5 15</p>
<p>Тема 8. Лекція 8. Основи технології зберігання, первинної обробки та переробки технічних культур. ЛР 8. Визначення кількості та якості сирової клейковини СР. 8 Основи переробки овочів, сировини технічних культур</p>	1/2/8		<p>Здача ЛР 8. Виконання та здача в Elearn СР 8.</p>	<p>10/5 15</p>
Написання підсумкової роботи з модуля 3				40
Всього за модуль 3	77/30= 44			100
Всього по дисципліні	15/15/60= 90			
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
	екзаменів
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно