

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра агрономії

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА**

Освітня програма Агрономія

Спеціальність 201 "Агрономія"

Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Затверджено на засіданні кафедри агрономії
Протокол № 1 від “02” вересня 2019 р.

м. Івано-Франківськ - 2019

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання (компетентності)
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація			
Назва дисципліни	Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва		
Викладач (-і)	к.с. г. н Вихованець В.Я		
Контактний телефон викладача	0982623164		
E-mail викладача	viktor8468@ukr.net		
Формат дисципліни	Очний		
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄKTS		
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://ifagrarnicol.at.ua/index/bibliotechnij_fond/0-69		
Консультації	Очні консультації: згідно розкладу консультацій		
2. Анотація до курсу			
Предметом вивчення навчальної дисципліни “Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва” є вивчення сучасних технологій зберігання, переробки сільськогосподарської, плодоовочевої продукції на прикладі сучасних переробних заводів та передових господарствах України.			
3. Мета та цілі курсу			
Метою викладання навчальної дисципліни “Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва” є формування у фахівців конкретного розуміння того, що сучасні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції – це цілісні науково обгрунтовані системи з комплексом незамінних, взаємопов’язаних елементів, які виконують функцію системи, сутність якої полягає у зберіганні, переробці та якості сільськогосподарської продукції.			
4. Результати навчання (компетентності)			
Основним завданням вивчення дисципліни “Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва”є отримання теоретичних знань та набуття практичних навичок із зберігання та переробки сільськогосподарської продукції на підставі глибоких знань біологічних та фізіологічних особливостей культур, з урахуванням особливостей та технологіями зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. Програмою навчальної дисципліни “Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва” передбачено вивчення технології зберігання і переробки основних видів рослинницької продукції та обладнання підприємств щодо зберігання, переробки, транспортування продукції.			
5. Організація навчання курсу			
Обсяг курсу 90 год.			
Вид заняття		Загальна кількість годин	
лекції		32год.	
семінарські заняття / практичні / лабораторні		28 год.	
самостійна робота		30 год.	
Ознаки курсу			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибіркового
III	201 "Агрономія"	II	нормативна
Тематика курсу			

Тема, план	Форма заняття	Література	Завдання, год	Вага оцінки	Термін виконання
семестр					
Тема 1. Загальне поняття про дисципліну. Характеристика галузей. Історія розвитку галузі, курсу і науки. Способи та принципи зберігання продукції рослинництва. Історія переробки зерна	Лекція	[1,2]	Опрацювати лекційний матеріал		До наступного заняття за розкладом
Тема 2. Після збиральна обробка зернових мас. Очищення зерна. Характеристика поточних технологічних ліній зерна. Особливості технології очищення зерна. керування робочими процесами	Лекція, практичні заняття	[1,2]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичних занять	12 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 3. Технологія обробітку зерна. Активне вентилування зернових мас. Сушіння зерна. Визначення вологості повітря за показами сухого і вологого термометрів. Активне вентилування і природне охолодження зерна різних культур.	Лекція, практичні заняття	[3,4,5]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичних занять	18 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 4. Технологія теплового сушіння. Типи зерносушарок. Особливості сушіння зерна окремих культур. Режим сушіння продовольчого, фуражного і насінного зерна.	Лекція, практичне заняття	[4,6]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	3 бали	До наступного заняття за розкладом
Тема 5. Режим зберігання зернових мас. Зберігання зерна і насіння в сухому та охолодженому стані. Зберігання зернових мас без доступу повітря	Лекція, практичні заняття	[3,5]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичних занять	12 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 6. Способи зберігання зернових мас. Основні вимоги до конструкцій зерноскладів, типи. Особливості зберігання зерна окремих культур. Спосіб	Лекція, практичні заняття	[6,7]	Опрацювати лекційний матеріал, підготу-	12 балів	До наступного заняття за розкладом

зберігання зернових мас. Класифікація зерносховищ			ватися до практичних занять		
Тема 7. Основи переробки зерна. Виробництво борошна. Виробництво хліба. Зберігання і транспортування хліба. Технологія і техніка переробки зерна. Етапи розвитку борошномельного виробництва. Борошно.	Лекція, практичні заняття	[5,7]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичних занять	7 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 8. Режими і способи зберігання плодовоовочевої продукції. Характеристика режимів зберігання, способи зберігання. Створення режиму зберігання. Позитивна дія вуглекислого газу	Лекція, практичне заняття	[6,7]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	9 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 9. Технологія виробництва крупи. Показники якості круп'яного зерна. Виробництво крупи на крупорушках сільськогосподарського типу. Вимоги до якості крупи..	Лекція, практичне заняття	[4,6]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	3 бали	До наступного заняття за розкладом
Тема 10. Зберігання і переробка – цукрових буряків. Особливості хімічного складу коренеплодів та їх зміни під час зберігання. Способи зберігання. Подрібнення буряків	Лекція, практичні заняття	[3,5]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичних занять	6 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 11. Консервування овочів і плодів. Класифікація, вимоги, підготовка сировини до консервування. Техніка безпеки при консервуванні	Лекція, практичне заняття	[6,7]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичних занять	6 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 12. Переробка олійних культур. Харчова і технічна цінність сировини. Технологія	Лекція, практичне заняття	[4,6]	Опрацювати лекційний	3 бали	До наступного заняття за

виробництва олії. Показники якості. Хімічний склад			матеріал, підготуватися до практичного заняття		розкладом
Тема 13. Особливості після збиральної обробки і зберігання коренеплідних овочів. Вплив умов вирощування на лежкість коренеплідів. Зберігання моркви, столових буряків. Температура замерзання клітинного соку	Лекція, практичне заняття	[3,5]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	3 бали	До підсумкового заняття
Тема 14. Контроль виробництва і зберігання консервованої продукції. Технохімічний контроль консервованого виробництва. Якість сировини. Контроль технологічних процесів. Бактеріологічний контроль. Бактеріологічний контроль санітарного стану	Лекція, практичне заняття	[5,7]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичних занять	6 балів	До наступного заняття за розкладом

6. Система оцінювання курсу

Загальна система оцінювання курсу	100 бална за семестр – як середньо арифметичне 100 балів протягом семестру та 100 балів за екзамен “відмінно” – студент демонструє повні і глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь та навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, наводить повний обґрунтований розв’язок прикладів та задач, аналізує причинно-наслідкові зв’язки; вільно володіє науковими термінами; “добре” – студент демонструє повні знання навчального матеріалу, але допускає незначні пропуски фактичного матеріалу, вміє застосувати його до розв’язання конкретних прикладів та задач, у деяких випадках нечітко формулює загалом правильні відповіді, допускає окремі несуттєві помилки та неточності розв’язках; “задовільно” – студент володіє більшою частиною фактичного матеріалу, але викладає його не досить послідовно і логічно, допускає істотні пропуски у відповіді, не завжди вміє правильно
-----------------------------------	--

	застосувати набуті знання до розв'язання конкретних прикладів та задач, нечітко, а інколи й невірно формулює основні твердження та причинно-наслідкові зв'язки; “незадовільно” – студент не володіє достатнім рівнем необхідних знань, умінь, навичок, науковими термінами.
Вимоги до письмової роботи	Відповідно до навчального плану, студент виконує одну контрольну роботу, яка є допуском до складання іспиту. Головна мета її – перевірка самостійної роботи студентів в процесі навчання, виявлення ступеня засвоєння ними теоретичних положень курсу. При розв'язанні задач студент має детально вказувати, яким саме був хід його роздумів, якими формулами він користувався.
Лабораторно-практичні заняття	Лабораторне, практичне заняття проводиться з метою формування у студентів умінь і навичок з предмету, вирішення сформульованих завдань, їх перевірка та оцінювання. За метою і структурою практичні заняття є ланцюжком, який пов'язує теоретичне навчання і навчальну практику з дисципліни, а також передбачає попередній контроль знань студентів. Оцінка за лабораторне, практичне заняття враховується при виставленні підсумкової оцінки з дисципліни
Умови допуску до підсумкового контролю	– оцінка за поточне тестування (5 балів); – оцінка за відповіді на всі основні та додаткові запитання під час аудиторних занять (85 балів); – оцінка за контрольну роботу (5 балів); – оцінка за самостійну роботу (5 балів).
7. Політика курсу	
- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); - посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; - надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації». Засвоєння пропущеної теми лекції з поважної причини перевіряється під час складання підсумкового контролю. Пропуск лекції з неповажної причини відпрацьовується студентом (співбесіда, реферат тощо).	

Пропущені практичні, семінарські та лабораторні заняття, незалежно від причини пропуску, студент відпрацьовує згідно з графіком консультацій. Поточні „2”, отримані студентом під час засвоєння відповідної теми на практичному, семінарському та лабораторному занятті перескладаються викладачеві, який веде заняття до складання підсумкового контролю з обов'язковою відміткою у журналі обліку роботи академічних груп.

8. Рекомендована література

1. Подпратов Г.В., Скалецька Л.Ф. Технологія виробництва борошна, круп, олії. – К.: Видавництво НАУ, 2000.
2. Подпратов Г.В., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К.: Мета, 2002.
3. Подпратов Г.В., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва: практикум. – К.: Вища школа, 2004.
4. Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. – Умань, 2005.
5. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. – Полтава, 2003.
6. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К. : Центр інформаційних технологій, 2010.
7. Подпратов Г. І., Войцехівський В. І., Мацейко Л. М., Рожко В. І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва. – Луцьк : Терен, 2011.

Викладач

Вихованець В.Я.