

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

Кафедра фінансів, банківської справи та страхування

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Технологія зберігання і переробки
сільськогосподарської продукції**

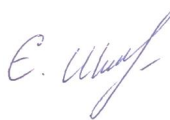
Освітня програма “Фінанси, банківська справа та страхування”

Спеціальність _072 “Фінанси, банківська справа і страхування”

Галузь знань 07 “Управління та адміністрування”

Затверджено на засіданні кафедри фінансів,
банківської справи і страхування
Протокол № 1 від 31 серпня 2020 р.

Зав. кафедри



Шекета Є.Ю.

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 і переробки сільськогосподарської продукції
Викладач (-і)	Баран Богдана Богданівна
Контактний телефон викладача	+38(097)6432815
Е-mail викладача	baran.bogdana01@gmail.com
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	8 кредитів ЄKTS
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://ifagrarncol.at.ua/index/bibliotechnij_fond/0-69
Консультації	Очні консультації: згідно розкладу консультацій
2. Анотація до курсу	
Предмет навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції» охоплює теоретичні і практичні компоненти які функціонально пов'язують засоби технологічного оснащення та контролю якості продукції, предмети виробництва з виконавцями для дотримання технологічних схем виробництва безпечної харчової продукції. В умовах ринкових відносин конкурентоспроможність випускника закладу на ринку праці, досягається за рахунок формування необхідних професійних якостей набутих в процесі поєднання теоретичної підготовки і практичної складової освітнього процесу, що забезпечує дотримання стандартів.	
3. Мета та цілі курсу	
Метою дисципліни «Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції» є набуття знань і навиків з дисципліни, яка розкриває основні питання технології та організації ефективної переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, оцінювання її якості відповідно до вимог галузевих стандартів.	
4. Результати навчання (компетентності)	
В результаті навчання студенти отримають наступні компетентності: – знання технології переробки та зберігання с/г продукції; - здатність визначати напрями та способи вдосконалення технологічних процесів харчових виробництв; - здатність проводити оцінку якості як сировини для їх виробництва, так і готової продукції; - здатність проводити технологічні розрахунки при виробництві м'ясної, молочної, рослинної продукції. - використовувати сучасні способи технології переробки та зберігання сільськогосподарської продукції; – знання вимог до оформлення технологічної документації; – здатність організовувати технології переробки та зберігання на підприємствах різного рівня.	
5. Організація навчання курсу	
Обсяг курсу 240 год.	

Вид заняття		Загальна кількість годин			
лекції		44 год.			
практичні заняття		44 год.			
семінарські заняття		152 год.			
Ознаки курсу					
Семестр I, II	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / Вибірковий /		
	072 “Фінанси, банківська справа та страхування”	I	Вибірковий		
Тематика курсу					
Тема, план	Форма заняття	Літер атура	Завдання, год	Вага оцінки	Термін виконання
I семестр					
Тема1. Вступ. Зберігання і переробка продукції рослинництва Загальні принципи зберігання і технічної переробки с.г. продукції Вимоги державних стандартів до якості зерна і насіння	Лекції, практичні заняття	[1] [3]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 2.Зберігання зернових мас різного цільового призначення. Характеристика зернової маси. Поняття про режими зберігання зернової маси	Лекції, практичні заняття	[1] [3]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до семінарського заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 3. Основи переробки зерна. Виробництво борошна. Виробництво хліба. Виробництво круп.	Лекції, практичні заняття	[3] [4]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до семінарського заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема4.Зберігання картоплі, овочів. Фізіологічні та біохімічні процеси, що відбуваються при зберіганні картоплі, овочів. Режими зберігання. Способи закладання на зберігання. Підготовка сховищ до зберігання.	Лекції, практичні заняття	[4] [3]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до семінарського заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 5.Зберігання і переробка продукції тваринництва.	Лекції, практичні	[2]	Опрацювати лекційний	10 балів	До наступного

Хімічний склад, біохімічні і фізичні властивості молока.	заняття		матеріал, підготуватися до семінарського заняття		заняття за розкладом
II семестр					
Тема 6. Основи первинної обробки та зберігання молока. Первинна обробка, очищення, охолодження, нормалізація, пастеризація, стерилізація молока.	Лекції, практичні заняття	[2]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до семінарського заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 7. Технологія переробки молока. Технологія виготовлення питного молока, вершків, кисломолочних продуктів, масла, сирів.	Лекції, практичні заняття	[2]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до семінарського заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 8. Технологія переробки і зберігання м'яса. Холодильна обробка, зберігання, заморожування і зберігання м'яса і м'ясопродуктів. Технологія виготовлення, вимоги до якості.	Лекції, практичні заняття	[2]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до семінарського заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 9. Технологія переробки і зберігання риби. Хімічний склад, первинна обробка, та технологія переробки риби.	Лекції, практичні заняття	[2]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до семінарського заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом

6. Система оцінювання курсу

Загальна система оцінювання курсу	100 бальна за семестр – набраних протягом семестру як залік “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 заліку. 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.
Практичні заняття	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 практичне заняття враховується при виставленні підсумкової оцінки з дисципліни
Умови допуску до підсумкового контролю	За I семестр – оцінка за тестування (10 балів); – оцінка за відповіді на всі основні та додаткові запитання під час аудиторних занять (50 балів); – оцінка за контрольну роботу (20 балів); – оцінка за самостійну роботу (20 балів). За II семестр – оцінка за тестування (20 балів); – оцінка за відповіді на всі основні та додаткові запитання під час аудиторних занять (40 балів); – оцінка за контрольну роботу (20 балів); – оцінка за самостійну роботу (20 балів).
7. Політика курсу	
- самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); - посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; - надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні 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 негативні оцінки, 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	
Основна 1. Лесик Б.В., Трисвятский Л.О. і інші. Зберігання і технологія с.-г. продуктів. – К.: Вища школа, 1994. 2. Маньківський А.Я., Скалецька Л.Ф., Подпратов Г.І. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції.- К. :Вища шк., 1999.– 402 с. 3. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М., Хилевич В.С. Зберігання і переробка	

продукції рослинництва. К.:Вища школа, 2002.

4. Скалецька Л.Ф., Духовська Т.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: Навч. Посібник.– К. Вища шк., 1994.– 301 с.
5. Скрипников Б.Г. Технологія переробки плодів і ягід. – К.: Урожай, 1991.

Допоміжна

1. Довідник по зберіганню картоплі та овочів. – К.:Урожай, 1986.
2. Колтунов В.А., Чепурный Н.И. Резервы снижения потерь овощей.– К.: Урожай, 1989.
3. Коробкина З.В. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.– К.: Урожай, 1989.
4. Рожко І.С. Нові прогресивні способи зберігання продукції рослинництва / Курс лекцій. – Дубляни: ЛДАУ, 2005. – 16 с.
5. Стефанюк Г.С., Рожко І.С., Рудишина Н.М. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. Методичні вказівки для студентів агрономічного факультету. – Львів, 2002. – 59 с.
6. Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.А. Хранение и технология с.-х продуктов.– М.: Колос, 1988.

Література та методичне забезпечення практичних занять

- 1 Робочий зошит з технології заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки
- 2 Методичні вказівки для виконання лабораторно-практичних завдань з технології заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки

Література та методичне забезпечення самостійної роботи

Методичні вказівки для самостійної роботи студентів при вивченні дисципліни «Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»

Івано-Франківськ: Івано-Франківський коледж ЛНАУ, 2020