

<b>Відокремлений структурний підрозділ «Кіцманський фаховий коледж Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»</b>	<b>Силабус навчальної дисципліни</b> <b>«Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки»</b> Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність: 201 Агрономія Освітньо-професійна програма: «Організація та ведення фермерського господарства»
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна
<b>Форма навчання</b>	Очна (денна)
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/ загальна кількість годин</b>	4 кредити / 120 годин
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Анотація дисципліни</b>	<p>Дисципліна «Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки» формує уявлення про комплекс організаційних заходів щодо зберігання і переробки сільськогосподарської продукції.</p> <p>Вона розкриває основні питання технології та організації ефективної первинної переробки та зберігання сировини сільськогосподарського виробництва, оцінювання її якості відповідно до вимог галузевих стандартів на продукцію.</p> <p>Ґрунтовне освоєння дисципліни передбачає вивчення студентами теоретичного матеріалу, виконання лабораторних і практичних робіт. Практика включає участь студентів в організації технологічних процесів післязбиральної обробки, зберігання та переробки продукції рослинництва, виконанні окремих технологічних процесів на виробництві, в лабораторіях і технохімічних лабораторіях переробних підприємств. Залежно від місцезнаходження вузу в робочих програмах віддається перевага тим видам продукції рослинництва, які виробляються в даній зоні.</p>
<b>Що буде вивчатися (предмет навчання)</b>	Предметом вивчення навчальної дисципліни є взаємовідношення понять характеристики різних видів продукції рослинництва як об'єктів зберігання. Окрім цього, предметом вивчення дисципліни «Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки» є способи післязбиральної обробки, режими і способи зберігання, технології переробки зернових мас, капусти, цибулі, плодів, зелених та коренеплідних овочів, плодоягідної продукції, картоплі, олійних культур, цукрових буряків, льону-довгунця, хмелю, тютюну і махорки. Вивчається також основи технологій приготування і зберігання комбікормів, штучно зневоднених кормів та кормів рослинного походження.
<b>Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)</b>	Основною метою вивчення дисципліни є формування фахівців зі знанням повного процесу виробництва продукції рослинництва, яке не завершується збиранням, а потребує продовження – технології післязбиральної доробки, зберігання, переробки та транспортування продукції. За умови сезонного виробництва лише якісне збереження і переробка

	<p>продукції забезпечують цілорічне харчування людині, тваринництву – корми, галузям переробної промисловості – сировину.</p> <p>Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки є одним з головних завдань АПК щодо поліпшення якості сільськогосподарської продукції, зниження її втрат під час післязбиральної обробки та зберігання.</p> <p>Отже галузі, що займаються зберіганням та переробкою сільськогосподарської продукції, відіграють провідну роль у забезпеченні населення продуктами харчування, а також в організації експорту зерна, цукру, плодів, овочів, традиційним виробником яких є Україна.</p>
<p><b>Чому можна навчитися (результати навчання)</b></p>	<p>У результаті вивчення дисципліни здобувачі освіти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особливості хімічного складу основних видів сільськогосподарської продукції;</li> <li>- фізичні властивості основних видів сільськогосподарської продукції;</li> <li>- фізіологічні зміни, що відбуваються під час зберігання;</li> <li>- особливості технології зберігання основних видів сільськогосподарської продукції;</li> <li>- заходи боротьби із втратами продукції під час зберігання;</li> <li>- основні технології, технологічні процеси і режими переробки різних видів сільськогосподарської продукції;</li> <li>- способи консервування та їх характеристики;</li> <li>- організацію контролю сировини, готової продукції та технологічного процесу виробництва;</li> <li>- методики визначення якості сировини та продукції;</li> <li>- види стандартів на сировину і готову продукцію;</li> </ul> <p>уміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вживати необхідні заходи щодо забезпечення належних умов зберігання продукції;</li> <li>- здійснювати контроль за перебігом процесу зберігання та якістю продукції;</li> <li>- обґрунтовувати найдоцільніші способи переробки продукції;</li> <li>- ефективно використовувати приміщення та обладнання із зберігання та переробки продукції тощо.</li> </ul>
<p><b>Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)</b></p>	<p>Здатність розуміти основні біологічні та агротехнологічні правила і теорії, пов'язані з вирощуванням сільськогосподарських та інших рослин</p> <p>Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.</p> <p>Здатність застосовувати в процесах виробництва, переробки і зберігання новітні прийоми, заходи, засоби для отримання високоякісної, екологічно безпечної, ринково привабливої сільськогосподарської продукції</p> <p>Здатність розуміти сутність сучасних проблем агрономії, науково технічну політику в межах виробництва екологічно-безпечної продукції рослинництва.</p> <p>Здатність самостійно організовувати та проводити наукові дослідження з використанням загальноприйнятих методів і стандартів аналізу ґрунтових та рослинних зразків.</p> <p>Уміння розробити практичні рекомендації з використання результатів наукових досліджень.</p> <p>Здатність формувати гідне ставлення до надбань національної</p>

	професійної діяльності; прагнення до підвищення рівня своєї кваліфікації.
<p align="center"><b>Навчальна логістика</b></p>	<p align="center"><b>РОЗДІЛ 1</b></p> <p><b>Тема 1</b> Вступ</p> <p><b>Тема 2</b> Характеристика зернової маси, зберігання зерна</p> <p><b>Тема 3.</b> Переробка зерна</p> <p><b>Тема 4.</b> Зберігання олійних і технічних культур</p> <p><b>Тема 5.</b> Переробка продукції олійних і технічних культур</p> <p><b>Тема 6.</b> Зберігання картоплі та овочів.</p> <p><b>Тема 7.</b> Переробка картоплі</p> <p><b>Тема 8.</b> Виробництво крохмалю</p> <p><b>Тема 9.</b> Зберігання плодівих і зелених овочів, фруктів</p> <p><b>Тема 10.</b> Зберігання ягід і винограду.</p> <p align="center"><b>РОЗДІЛ 2</b></p> <p><b>Тема 11.</b> Загальні питання консервування</p> <p><b>Тема 12.</b> Мікробіологічні методи консервування</p> <p><b>Тема 13.</b> Фізичні методи консервування. Консервування тепловою стерилізацією</p> <p><b>Тема 14.</b> Сушіння овочів і плодів</p> <p><b>Тема 15.</b> Заморожування плодово-ягідної продукції</p> <p><b>Тема 16.</b> Хімічний метод консервування</p> <p><b>Тема 17.</b> Консервування цукром</p> <p align="center"><b>РОЗДІЛ 3</b></p> <p><b>Тема 18.</b> Переробка молока</p> <p><b>Тема 19.</b> Виробництво кисломолочних продуктів.</p> <p><b>Тема 20.</b> Переробка м'яса</p> <p><b>Тема 21.</b> Переробка риби</p> <p align="center"><b>РОЗДІЛ 4</b></p> <p><b>Тема 22.</b> Організація хіміко-технологічного контролю.</p> <p><b>Тема 23.</b> Оцінка якості сировини і готової продукції</p> <p><b>Тема 24.</b> Методика відбору середніх проб готової продукції.</p>
<p align="center"><b>Пререквізити</b></p>	<p>Для підвищення ефективності вивчення дисципліни «Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки», здобувач освіти повинен до початку курсу мати знання з таких дисциплін: «Хімія», «Фізика», «Ботаніка», «Фізіологія рослин», «Мікробіологія», » та інші</p>
<p align="center"><b>Постреквізити</b></p>	<p>Предмет «Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки» дає можливість в подальшому опанувати такі дисципліни, як: «Технологія в галузях рослинництва», «Кормовиробництво», «Плодоовочівництво», «Захист рослин», «Основи екології», «Технологія в галузях тваринництва» та інші</p>
<p align="center"><b>Рекомендована література</b></p>	<p align="center"><b>Основна (базова)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія зберігання і переробки зерна : навч. посіб. / Л.М. Пузік, В.К. Пузік; Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. – Х. : ХНАУ, 2013. – 312 с.</li> <li>2. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, крупи та олій. - К.: Вид-во НАУ, 2000.</li> <li>3. 2. Практикум по технологии сельскохозйственных продуктов / Под ред. Л. А. Трисвятского. - М.: Колос, 1981.</li> <li>4. . Рибак Г. М., Блашкіна О. А., Литовченко О. М. Довідник по переробці плодів та ягід, винограду. - К.: Урожай, 1990. 491</li> <li>5. Стародубцева А. И., Сергунов В. С . Практикум по хранению зерна. - М.: Агропромиздат, 1987.</li> <li>6. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Практикум. - К.:</li> </ol>

	<p>Вища шк., 1994.</p> <p>7. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції / А. Я. Маньковський, Л. Ф. Скалецька, Г. І. Подпрятков та ін. - К.: ВКП «Аспект», 1999.</p> <p>8. Способи та технічне забезпечення зберігання плодоовочевої продукції : навч. посіб. / Г.І. Подпрятков, Г.К. Цвіговський, В.С. Таргоня, О.В. Лешишак, С.В. Драгнев. – К.: ЦП «Компринт», 2015, – 199 с.</p> <p>9. Технологія переробки продукції рослинництва: навч. Посібник /Л.М. Пузік, В.К. Пузік, А.О. Рожков /Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. - Харків, 2015. - 496 с.</p> <p>10. Подпрятков Г.І. Технологія виробництва борошна, крупів та олії / Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька. – К.: Вид-во НАУ, 2000. – 200 с.</p> <p>11. Пузік Л.М. Збереження якості овочів, плодів та картоплі / Л.М. Пузік – Х.: КП</p> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжна</b></p> <p>1.Пузік Л.М. Технологія зберігання плодів, овочів та винограду / Л.М. Пузік, І.М. Гордієнко. –Х.: «Майдан», 2011. – 333 с.</p> <p>2.Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки зерна. /Л.М. Пузік, В.К. Пузік. 23 – Х.: Точка, 2013. – 311 с Е</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси</b></p>	<p>1. ДСТУ 4837:2007 Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови  <a href="https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&amp;q=1.+%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3+4837%3A2007+">https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&amp;q=1.+%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3+4837%3A2007+</a></p> <p>2. ДСТУ 8133:2015 Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови  <a href="http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=81228">http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=81228</a></p> <p>3. ДСТУ 7877:2015 Органическое производство. Документация сельскохозяйственных предприятий производственная. Общие требования  <a href="http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=62759">http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=62759</a></p> <p>4. ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод визначення вологості (ГОСТ 13586.5-93, IDT)  <a href="http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86225">http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86225</a></p> <p>5. ДСТУ 3768:200__ : Технічні умови – Пшениця  <a href="http://bsg.ukragroconsult.com/partnerstvo/spravochnik/standarty/ukrainski-estandardy/dstu-3768-200_-tehn456chn456-umovi-pshenicya">http://bsg.ukragroconsult.com/partnerstvo/spravochnik/standarty/ukrainski-estandardy/dstu-3768-200_-tehn456chn456-umovi-pshenicya</a></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Формат та обсяг курсу</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Вид занять</b></p> <p>Лекції</p> <p>Лабораторні</p> <p>Практичні</p> <p>Самостійна робота</p>	<p style="text-align: center;"><b>Кількість годин</b></p> <p>48</p> <p>28</p> <p>44</p>
<p style="text-align: center;"><b>Розподіл балів, форма контролю</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Форми контролю</b></p> <p>Залік</p>	<p style="text-align: center;"><b>Максимальна кількість балів</b></p> <p>5</p>
<p style="text-align: center;"><b>Шкала оцінювання, національна та ЄКТС</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Оцінка ЄКТС</b></p> <p>A</p> <p>B</p> <p>C</p> <p>D</p> <p>E</p> <p>FX</p> <p>F</p>	<p style="text-align: center;"><b>Оцінка за національною шкалою</b></p> <p><i>Відмінно</i></p> <p><i>Добре</i></p> <p><i>Задовільно</i></p> <p><i>Незадовільно</i></p>

Викладач

**РУСНАК Наталія Тодорівна**

**Посада** викладач,

**Категорія** спеціаліст першої кваліфікаційної категорії

**Педагогічне звання**

**Науковий ступінь**

**Е-mail:** [korol.metod@ukr.net](mailto:korol.metod@ukr.net)

**Вебсайт**

