

Відокремлений структурний підрозділ «Кіцманський фаховий коледж Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»	Силабус навчальної дисципліни «Технологія переробки та зберігання продукції рослинництва» Галузь знань: 20 Аграрні науки і продовольство Спеціальність: 201 Агрономія Освітньо-професійна програма: «Виробництво та переробка продукції рослинництва»
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Форма навчання	Очна (денна), заочна
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/ загальна кількість годин	5 кредити / 150 годин
Мова викладання	Українська
Анотація дисципліни	<p>Продукція рослинництва є сировиною для багатьох галузей харчової, комбікормової, легкої, парфумерної та іншої промисловості. Деякі види переробки є досить складними (цукробурякова, легка, лікєро-горілчана та ін.) і завданням сільськогосподарського виробника є забезпечення переробної галузі високотехнологічною сировиною. Інші види переробки (борошномельна, круп'яна, плодоконсервна) знайшли своє місце в умовах сільськогосподарських підприємств і потребують кваліфікованих фахівців-технологів.</p> <p>Дисципліна «Технологія переробки та зберігання продукції рослинництва» – спеціальна дисципліна, що вивчає технології післязбиральної обробки зернових, зернобобових, круп'яних, олійних, цукрового буряку, лубоволокнистих, хмелю, тютюну, махорки, плодоовочевих, короткочасного і тривалого зберігання, основ переробки, і є заключною після вивчення технології вирощування зернових, зернобобових, круп'яних, технічних, овочевих, плодоягідних культур.</p>
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Предметом навчальної дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» є вивчення сучасних технологій зберігання, переробки продукції рослинництва на прикладі сучасних заготівельних і переробних підприємств та кращих господарств України.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» є формування у фахівців конкретного розуміння того, що сучасні технології зберігання і переробки продукції рослинництва – це цілісні науково обґрунтовані системи з комплексом незамінних, взаємопов'язаних елементів.</p> <p>Основним завданням вивчення навчальної дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» є отримання теоретичних знань та набуття практичних навичок зі зберігання та переробки продукції рослинництва на підставі глибоких знань біологічних та фізіологічних особливостей культур, з урахуванням особливостей технологій зберігання та переробки сільськогосподарської продукції.</p>

<p>Чому можна навчитися (результати навчання)</p>	<p>Формулювати власні обґрунтовані судження на основі аналізу відомої проблеми.</p> <p>Давати короткий висновок щодо окремих проблем з достатньою обґрунтованістю.</p> <p>Використовувати різноманітні інформаційні джерела для засвоєння складних питань з певної теми.</p> <p>Самостійно визначати та формулювати ті питання, з яких потрібна допомога і діяти відповідно до рекомендацій.</p> <p>Відтворювати зміст, демонструючи розуміння з основних професійних тем.</p> <p>Знати основні вимоги і умови зберігання основних видів рослинницької продукції, заходи боротьби із втратами продукції.</p> <p>Володіти загальними питання консервування і переробки продукції.</p> <p>Використовувати методика визначення якості продукції і здійснення хіміко-технологічного контролю виробництва.</p> <p>Вміти вживати необхідні заходи щодо забезпечення належних умов зберігання продукції.</p> <p>Здійснювати контроль за якістю та зберіганням продукції.</p> <p>Вміти обґрунтовувати найдоцільніші способи переробки продукції та ефективно використовувати приміщення та обладнання із зберігання і переробки продукції тощо.</p>
<p>Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)</p>	<p>Здатність до абстрактного, логічного та критичного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>Здатність застосовувати знання в професійній діяльності у стандартних та окремих нестандартних ситуаціях.</p> <p>Знання і розуміння предмета та характеру професійної діяльності.</p> <p>Здатність проведення досліджень, уміння грамотно і точно формулювати та висловлювати свої позиції, належним чином їх обґрунтовувати, брати участь в аргументованій професійній дискусії.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність бути критичним і самокритичним, визнавати та виправляти власні помилки.</p> <p>Здатність використовувати нормативно-правову базу законодавства України у професійній діяльності.</p> <p>Здатність вирощувати, розмножувати, сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з післязбиральної обробки, зберігання та переробки продукції рослинництва;</p> <p>Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач у тому числі для їх зберігання і переробки;</p> <p>Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень під час післязбиральної обробки, зберігання та переробки продукції рослинництва.</p> <p>Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.</p>
	<p style="text-align: center;">РОЗДІЛ I</p> <p>Тема 1. Вступ</p> <p>Тема 2. Загальні та наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва</p> <p style="text-align: center;">РОЗДІЛ II</p> <p>Тема 3. Характеристика та фізіологічні властивості зернових мас як об'єктів зберігання</p> <p>Тема 4. Очищення, сушіння та вентилявання зернових мас</p>

<p style="text-align: center;">Навчальна логістика</p>	<p style="text-align: center;">РОЗДІЛ ІІІ</p> <p>Тема 5. Режими і способи зберігання зернових мас</p> <p style="text-align: center;">РОЗДІЛ ІV</p> <p>Тема 6. Виробництво борошна</p> <p>Тема 7. Технологія переробки зерна на крупи</p> <p>Тема 8. Виробництво хліба</p> <p>Тема 9. Технологія переробки олійних культур</p> <p>Тема 10. Основи виробництва біопалива</p> <p style="text-align: center;">РОЗДІЛ V</p> <p>Тема 11. Морфологічні та фізіологічні особливості об'єктів зберігання</p> <p>Тема 12. Процеси, які відбуваються у масі плодоовочевої продукції під час зберігання</p> <p style="text-align: center;">РОЗДІЛ VI</p> <p>Тема 13. Характеристика режимів та способи зберігання плодоовочевої продукції</p> <p>Тема 14. Характеристика та технологічні особливості сховищ</p> <p style="text-align: center;">РОЗДІЛ VII</p> <p>Тема 15. Післязбиральна доробка та зберігання коренеплідних овочів і капусти</p> <p>Тема 16. Зберігання капусти, цибулевих, плодових і зеленних овочів</p> <p>Тема 17. Післязбиральна доробка і зберігання плодів, ягід та винограду</p> <p style="text-align: center;">РОЗДІЛ VIII</p> <p>Тема 18. Класифікація способів переробки. Сировина та її підготовка</p> <p>Тема 19. Мікробіологічні та фізичні способи консервування</p> <p>Тема 20. Хімічні способи консервування та консервування цукром</p> <p>Тема 21. Переробка винограду</p> <p style="text-align: center;">РОЗДІЛ IX</p> <p>Тема 22. Післязбиральна доробка, зберігання та переробка бульб картоплі</p> <p style="text-align: center;">РОЗДІЛ X</p> <p>Тема 23. Зберігання коренеплодів цукрових буряків</p> <p>Тема 24. Основи технології переробки цукрових буряків</p>
	<p style="text-align: center;">Преквізити</p>
<p style="text-align: center;">Постреквізити</p>	<p>Знання отримані під час вивчення курсу «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» будуть необхідні для подальшого вивчення усіх дисципліни агрономічного напрямку.</p>
	<p style="text-align: center;">Основна (базова)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. – Київ : Аграрна освіта, 2014. – 393 с. 2. Подпратов Г.В., Скалецька Л.Ф. Технологія виробництва

<p>Рекомендована література</p>	<p>борошна, круп, олії. – Київ : Видавництво НАУ, 2000.</p> <p>3. Подпратов Г.В., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – Київ: Мета, 2002.</p> <p>4. Подпратов Г.В., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва : практикум. – Київ: Вища школа, 2004.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжна</p> <p>5. Лесик Б.В. Зберігання та переробка с-г продукції. – К .вища школа 1994р.</p> <p>6. Подпратов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К. 2002р.</p> <p>7. Скрипніков Ю.Г. Технологія переробки плодів і ягід. К- Урожай 1991р.</p> <p>8. Заєць О.С.- Безвідходна переробка цукрових буряків. К- Урожай 1992Р.</p> <p>9. О.Ю. Барабаш. Технологія виробництва овочів та плодів 1993р</p>	
<p>Інформаційні ресурси</p>	<p>1. https://buklib.net/books/21971/</p> <p>2. www.nbu.gov.ua/portal/Chem.../195.pdf</p> <p>3. https://core.ac.uk/download/pdf/32617595.pdf</p> <p>4. http://www.zakon.rada.dov.ua</p> <p>5. http://adroua.net</p> <p>6. http://elibrary.nubip.Edu.ua</p> <p>7. http://sd-economics.com.ua</p>	
<p>Формат та обсяг курсу</p>	<p style="text-align: center;">Вид занять</p> <p>Лекції</p> <p>Семинарські</p> <p>Лабораторні</p> <p>Практичні</p> <p>Самостійна робота</p>	<p style="text-align: center;">Кількість годин</p> <p>50</p> <p>-</p> <p>52</p> <p>-</p> <p>48</p>
<p>Розподіл балів, форма контролю</p>	<p style="text-align: center;">Форми контролю</p> <p>Екзамен</p>	<p style="text-align: center;">Максимальна кількість балів</p> <p>5</p>
<p>Шкала оцінювання, національна та ЄКТС</p>	<p style="text-align: center;">Оцінка ЄКТС</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;">Оцінка за національною шкалою</p> <p><i>Відмінно</i></p> <p><i>Добре</i></p> <p><i>Задовільно</i></p> <p><i>Незадовільно</i></p>
<p>Викладач</p>	<p style="text-align: center;">СЕМЕНЮК Василь Олексійович</p> <p>Посада викладач</p> <p>Категорія спеціаліст першої кваліфікаційної категорії</p> <p>Педагогічне звання</p> <p>Науковий ступінь</p> <p>E-mail: vasil.semeniuk84@gmail.com</p> <p>Вебсайт</p>	