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 і 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	7 кредити / 210 годин
Мова викладання	Українська
Анотація дисципліни	Продукція рослинництва є сировиною для багатьох галузей харчової, комбікормової, легкої, парфумерної та іншої промисловості. Деякі види переробки є досить складними (цукробурякова, легка, лікеро-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. 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.
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)	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. 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.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Формулювати власні обґрунтовані судження на основі аналізу відомої проблеми. Давати короткий висновок щодо окремих проблем з достатньою обґрунтованістю. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для засвоєння складних питань з певної теми. Самостійно визначати та формулювати ті питання, з яких потрібна допомога і діяти відповідно до рекомендацій. Відтворювати зміст, демонструючи розуміння з основних професійних тем. Знати основні вимоги і умови зберігання основних видів рослинницької продукції, заходи боротьби із втратами продукції. Володіти загальними питання консервування і переробки продукції. Використовувати методику визначення якості продукції і здійснення хіміко-технологічного контролю виробництва. Вміти вживати необхідні заходи щодо забезпечення належних умов зберігання продукції. Здійснювати контроль за якістю та зберіганням продукції. Вміти обґрунтовувати найдоцільніші способи переробки продукції та ефективно використовувати приміщення та обладнання із зберігання і переробки продукції тощо.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність до абстрактного, логічного та критичного мислення, аналізу і синтезу. Здатність застосовувати знання в професійній діяльності у стандартних та окремих нестандартних ситуаціях. Знання і розуміння предмета та характеру професійної діяльності. Здатність проведення досліджень, уміння грамотно і точно формулювати та висловлювати свої позиції, належним чином їх обґрунтовувати, брати участь в аргументованій професійній дискусії. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність бути критичним і самокритичним, визнавати та виправляти власні помилки. Здатність використовувати нормативно-правову базу законодавства України у професійній діяльності. Здатність вирощувати, розмножувати, сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з післязбиральної обробки, зберігання та переробки продукції рослинництва; Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв’язання виробничих технологічних задач у тому числі для їх зберігання і переробки; Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень під час післязбиральної обробки, зберігання та переробки продукції рослинництва. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.
	РОЗДІЛ І Тема 1. Вступ. Загальні та наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва

Навчальна логістика	Тема 2. Показники якості та фізіологічні властивості зернових мас як об'єктів зберігання Тема 3. Технологія післязбиральної обробки зернових мас та підготовка їх до зберігання. Тема 4. Режими і способи зберігання зернових мас Тема 5. Підготовка зерносховищ до закладання зерна на зберігання Тема 6. Основи переробки зерна .Виробництво борошна та круп. Тема 7. Підготовка зерна до помолу. Види помолів. Тема 8. Загальні властивості плодів овочів під час зберігання. Тема 9. Хвороби овочевих культур під час зберігання. Тема 10. Бункерні та силосні сховища їх призначення. Тема 11. Особливості післязбиральної доробки плодоовочевої продукції. Зберігання коренеплодів Тема 12. Хвороби коренеплідних культур під час зберігання. Тема 13. Основи переробки та зберігання винограду Тема 14. Вміст клейковини в зерні пшениці Тема 15. Технологія переробки бульб картоплі. Виготовлення чіпсів. Тема 16. Види помольних сумішей Тема 17. Основні хвороби під час зберігання картоплі Тема 18. Види сховищ для зберігання картоплі Тема 19. Способи та методи зберігання цибулинних культур Тема 20. Конусні сховища їх будова. Тема 21. Технологія вирощування цукрових буряків Тема 22. Основні показники визначення цукру в цукрових буряках Тема 23. Технологічні процеси переробки часнику та цибулі Тема 24. Зберігання та переробка цукрових буряків Тема 25. Копчення та соління м'ясних продуктів
Пререквізити	Передумовою для вивчення навчальної дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» є знання отримані з таких дисциплін як: «Фізика», «Інформатика», «Фізика», «Біологія та екологія», «Ботаніка», «Вища математика», «Комп'ютеризація сільськогосподарського виробництва», «Фізіологія рослин з основами мікробіології», «Агрометеорологія», «Ґрунтознавство», «Землеробство», «Агрохімія», «Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва», «Кормовиробництво», «Плодоовочівництво», «Захист рослин» та ін.
Постреквізити	Знання отримані під час вивчення курсу «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» будуть необхідні для подальшого вивчення усіх дисципліни агрономічного напряму.
Рекомендована	**Основна:** 1. Подпрятов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. – Київ : Аграрна освіта, 2014. – 393 с. 2. Подпрятов Г.В., Скалецька Л.Ф. Технологія виробництва борошна, круп, олії. – Київ : Видавництво НАУ, 2000. 3. Подпрятов Г.В., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – Київ: Мета, 2002. 4. Подпрятов Г.В., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва : практикум. – Київ: Вища школа, 2004.

<table>
<tr><td>література</td><td>Допоміжна:
5. Лесик Б.В. Зберігання та переробка с-г продукції. – К .вища школа 1994р.
6. Подпрятов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К. 2002р.
7. Скрипніков Ю.Г. Технологія переробки плодів і ягід. К- Урожай 1991р.
8. Заєць О.С.- Безвідходна переробка цукрових буряків. К- Урожай 1992Р.
9. О.Ю. Барабаш. Технологія виробництва овочів та плодів 1993р</td></tr>
<tr><td>Інформаційні ресурси</td><td>1. https://buklib.net/books/21971/
2. www.nbuv.gov.ua/portal/Chem.../195.pdf
3. https://core.ac.uk/download/pdf/32617595.pdf
4. http://www.zakon.rada.dov.ua
5. http://adroua.net
6. http://elibrary.nubip.Edu.ua
7. http://sd–economics.com.ua</td></tr>
<tr><td>Формат та обсяг курсу</td><td><table><tr><th>Вид занять</th><th>Кількість годин</th></tr><tr><td>Лекції</td><td>40</td></tr><tr><td>Семінарські</td><td></td></tr><tr><td>Лабораторні</td><td>22</td></tr><tr><td>Практичні</td><td></td></tr><tr><td>Навчальна практика</td><td>60</td></tr><tr><td>Самостійна робота</td><td>88</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Розподіл балів, форма контролю</td><td><table><tr><th>Форми контролю</th><th>Максимальна кількість балів</th></tr><tr><td>Екзамен</td><td>5</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Національна шкала оцінювання</td><td><table><tr><th colspan="2">Оцінка
за 4-бальною шкалою</th></tr><tr><td>5</td><td>Відмінно</td></tr><tr><td>4</td><td>Добре</td></tr><tr><td>3</td><td>Задовільно</td></tr><tr><td>2</td><td>Незадовільно</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Викладач</td><td>СЕМЕНЮК Василь Олексійович
Посада викладач
Категорія спеціаліст першої кваліфікаційної категорії
Педагогічне звання
Науковий ступінь
E-mail: vasil.semeniuk84@gmail.com
Вебсайт</td></tr>
</table>