

| | |
|--|--|
| <p>Відокремлений структурний підрозділ «Кіцманський фаховий коледж Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»</p> | <p>Силабус навчальної дисципліни «Технологія заготівлі і зберігання сільськогосподарської продукції з основами переробки» Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство Спеціальність: 201 Агрономія Освітньо-професійна програма: «Організація та ведення фермерського господарства»</p> |
| <p>Освітньо-професійний ступінь</p> | <p>Фаховий молодший бакалавр</p> |
| <p>Статус дисципліни</p> | <p>Обов'язкова навчальна дисципліна</p> |
| <p>Форма навчання</p> | <p>Очна (денна)</p> |
| <p>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/ загальна кількість годин</p> | <p>6 кредитів / 180 годин</p> |
| <p>Мова викладання</p> | <p>Українська</p> |
| <p>Анотація дисципліни</p> | <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>Грунтовне 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> |
| <p>Що буде вивчатися (предмет навчання)</p> | <p>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.</p> |
| <p>Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)</p> | <p>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 продукції забезпечують цілорічне харчування людини, 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>Чому можна навчитися (результати навчання)</p> | <p>У результаті вивчення дисципліни здобувачі освіти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості хімічного складу основних видів сільськогосподарської продукції; - фізичні властивості основних видів сільськогосподарської продукції; - фізіологічні зміни, що відбуваються під час зберігання; - особливості технології зберігання основних видів сільськогосподарської продукції; - заходи боротьби із втратами продукції під час зберігання; - основні технології, технологічні процеси і режими переробки різних видів сільськогосподарської продукції; - способи консервування та їх характеристики; - організацію контролю сировини, готової продукції та технологічного процесу виробництва; - методики визначення якості сировини та продукції; - види стандартів на сировину і готову продукцію; уміти: - вживати необхідні заходи щодо забезпечення належних умов зберігання продукції; - здійснювати контроль за перебігом процесу зберігання та якістю продукції; - обґрунтовувати найдоцільніші способи переробки продукції; - ефективно використовувати приміщення та обладнання із зберігання та переробки продукції тощо. |
| <p>Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)</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>Навчальна логістика</p> | <p>РОЗДІЛ 1 Тема 1 Вступ Тема 2 Характеристика зернової маси, зберігання зерна Тема 3. Переробка зерна Тема 4. Зберігання олійних і технічних культур Тема 5. Переробка продукції олійних і технічних культур Тема 6. Зберігання картоплі та овочів. Тема 7. Переробка картоплі Тема 8. Виробництво крохмалю Тема 9. Зберігання плодових і зелених овочів, фруктів Тема 10. Зберігання ягід і винограду. РОЗДІЛ 2 Тема 11. Загальні питання консервування Тема 12. Мікробіологічні методи консервування Тема 13. Фізичні методи консервування. Консервування тепловою стерилізацією Тема 14. Сушіння овочів і плодів Тема 15. Заморожування плодово-ягідної продукції Тема 16. Хімічний метод консервування Тема 17. Консервування цукром РОЗДІЛ 3 Тема 18. Переробка молока Тема 19. Виробництво кисломолочних продуктів. Тема 20. Переробка м'яса Тема 21. Переробка риби РОЗДІЛ 4 Тема 22. Організація хіміко-технологічного контролю. Тема 23. Оцінка якості сировини і готової продукції Тема 24. Методика відбору середніх проб готової продукції.</p> |
| <p>Пререквізити</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>Постреквізити</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>Рекомендована література</p> | <p>Основна(базова)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, крупи та олії. - К.: Вид-во НАУ, 2000. 3. 2. Практикум по технологии сельскохозяйственных продуктов / Под ред. Л. А. Трисвятского. - М.: Колос, 1981. 4. . Рибак Г. М., Блашкіна О. А., Литовченко О. М. Довідник по переробці плодів та ягід, винограду. - К.: Урожай, 1990. 491 5. Стародубцева А. И., Сергунов В. С . Практикум по хранению зерна. - М.: Агропромиздат, 1987. 6. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Практикум. - К.: |

| | | | | | | | | | | |
|--|---|--|----------|-----------------|----------|--------------|----------|-------------------|----------|---------------------|
| | <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 плодовоовочевої 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;">Допоміжна</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;">Інформаційні ресурси</p> | <p>1. ДСТУ 4837:2007 Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=1.+%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3+4837%3A2007+</p> <p>2. ДСТУ 8133:2015 Яблука свіжі середніх та пізніх термінів досягання. Технічні умови http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=81228 http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=62759</p> <p>3. ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод визначення вологості (ГОСТ 13586.5-93, IDT) http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=86225</p> <p>4. ДСТУ 3768:200____: Технічні умови – Пшениця http://bsg.ukragroconsult.com/partnerstvo/spravochnik/standarty/ukrainski-estandarty/dstu-3768-200_-tehn456chn456-umovi-pshenicya</p> | | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;">Формат та обсяг курсу</p> | <p style="text-align: center;">Вид занять</p> <p>Лекції</p> <p>Лабораторні</p> <p>Практичні</p> <p>Навчальна прпактика</p> <p>Самостійна робота</p> | <p style="text-align: center;">Кількість годин</p> <p>48</p> <p>8</p> <p>14</p> <p>30</p> <p>80</p> | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;">Розподіл балів, форма контролю</p> | <p style="text-align: center;">Форми контролю</p> <p>Залік</p> | <p style="text-align: center;">Максимальна кількість балів</p> <p>5</p> | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;">Національна шкала оцінювання</p> | <p style="text-align: center;">Оцінка за 4-бальною шкалою</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><i>Відмінно</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;"><i>Добре</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><i>Задовільно</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;"><i>Незадовільно</i></td> </tr> </table> | | 5 | <i>Відмінно</i> | 4 | <i>Добре</i> | 3 | <i>Задовільно</i> | 2 | <i>Незадовільно</i> |
| 5 | <i>Відмінно</i> | | | | | | | | | |
| 4 | <i>Добре</i> | | | | | | | | | |
| 3 | <i>Задовільно</i> | | | | | | | | | |
| 2 | <i>Незадовільно</i> | | | | | | | | | |

Викладач

РУСНАК Наталія Тодорівна

Посада викладач,

Категорія спеціаліст першої кваліфікаційної категорії

Педагогічне звання

Науковий ступінь

E-mail: nataliarusnak1969@gmail.com

Вебсайт

