




**ЖИТОМИРСЬКИЙ
АГРОТЕХНІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**

СИЛАБУС СПЕЦІАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ		
Технологія переробки і зберігання сільськогосподарської продукції		
Галузь знань	20 «Аграрні науки та продовольство»	
Спеціальність	201 «Агрономія»	
Освітньо-професійний ступінь	Молодший бакалавр	
Викладач	Пасічник Ірина Олександрівна	
	Посада	Викладач спеціальних дисциплін кафедри «Агрономії і лісового господарства»
	Науковий ступінь	Кандидат сільськогосподарських наук
	Вчене звання	
	Контактний тел.:	0967002414
	E-mail	<u>rikoonlin@i.ua</u>
	Робоче місце	
Статус дисципліни	Нормативна дисципліна професійної підготовки ННД.14	
Час та місце проведення	3-4 семестр; відповідно до розкладу	
Кількість кредитів	4 кредити (120 год)	
Форма контролю	Екзамен	
Сторінка дисципліни в Інтернеті	<u>Житомирський агротехнічний коледж - Освітній портал (zhatk.zt.ua)</u>	

Пререквізити навчальної дисципліни: ботаніка, рослинництво, хімія, фізика, математика, мікробіологія.

Постреквізити: можливість працювати у сфері переробки с.-г. продукції, в лабораторії, агрономом.

Характеристика дисципліни

Призначення навчальної дисципліни: Дисципліна вивчається на завершальному курсі підготовки фахівців ОПС "Молодший бакалавр", коли вони вже вивчили агротехніку вирощування зернових, зернобобових, круп'яних, олійних, технічних, овочевих і плодових рослин. Базуючись на знаннях з фізіології, мікробіології, фітопатології дисципліна вивчає способи та режими зберігання і переробки вирощеної продукції рослинництва.

Метою викладання навчальної дисципліни "Технологія переробки і зберігання сільськогосподарської продукції" є послідовне вивчення особливостей переробки і зберігання сільськогосподарських культур.

Задачі курсу - відповідно до Освітньої програми підготовки молодшого бакалавру агрономії студенти повинні:

знати: питання нормування якості продукції, особливості борошномельної, круп'яної, цукрової, консервної плодоовочевої, пивоварної спиртової та інших видів переробки. Основи післязбиральної обробки та режимів зберігання зернових, круп'яних, зернобобових та ін. с.-г. культур.

уміти: організувати та здійснювати післязбиральну доробку, короткострокове, довготривале зберігання та первинну переробку зернових мас, плодоовочевої продукції, технічної сировини. Забезпечувати якісне транспортування продукції рослинництва до місць реалізації, зберігання та первинної переробки продукції рослинництва. Планувати діяльність згідно з технологічними процесами проведення післязбиральної доробки, зберігання та первинної переробки продукції рослинництва.

Навчальна дисципліна направлена на досягнення компетентностей Освітньої програми:

Фахові компетентності

ЗК 1. Здатність реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати його цінність та необхідність сталого розвитку, верховенства права, права і свобод людини і громадянина України.

ЗК 2. Здатність застосовувати, зберігати моральні, культурні, наукові цінності на основі розуміння історії, розвитку суспільства, техніки, технологій у практичній діяльності.

ЗК 8. Здатність приймати обґрунтовані рішення. та застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 9. Здатність працювати в команді.

ЗК 14 Здатність до комунікації, автономної роботи, до прояву ініціативності та підприємництва

ФК 2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.

ФК 6. Уміння застосування методів статистичної обробки дослідних даних, пов'язаних з технологічними та селекційними процесами в агрономії.

ФК 10. Здатність організувати ефективну сільськогосподарську діяльність, розв'язувати широке коло проблем та задач в процесі вирощування сільськогосподарських культур, шляхом розуміння їх біологічних особливостей та використання як теоретичних, так і практичних методів.

ФК 11. Здатність застосовувати фахові компетентності при впровадженні сучасного програмного забезпечення.

Навчальна дисципліна направлена на забезпечення результатів навчання:

ПРН 8. Здатність демонструвати знання і розуміння дисциплін професійної підготовки (агрометеорології, агрохімії, ґрунтознавства, землеробства, ентомології та фітопатології, меліорації земель, кормовиробництва та луківництва, механізації виробничих процесів, рослинництва, селекції і насінництва, технології зберігання і переробки продукції рослинництва та ін.) в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі сільськогосподарського виробництва.

ПРН 10. Здатність кваліфіковано проектувати технології доробки і первинної переробки продукції рослинництва, її зберігання.

ПРН 18. Приймати ефективні рішення для підвищення ефективності технологічних процесів.

ПРН 20. Розробляти, планувати та впроваджувати еколого-обґрунтовані технології та аналізувати результати їх впровадження.

ПРН 21. Брати участь у сільськогосподарських виставках, нарадах, семінарах, тренінгах та інших заходах з підвищення кваліфікації.

ПРН 24 Перед початком основних технологічних процесів проводити інструктажі з експлуатації обладнання, внесення мінеральних добрив та засобів захисту, безпеки життєдіяльності.

ПРН 25. Проводити економічний аналіз виробничих показників та проводити порівняльну

ПРН 26. Аналізувати та презентувати результати виробничих показників та постійно підвищувати якість сільськогосподарської продукції характеристику із плановими та фактичними показниками.

План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форма вивчення та кількість годин	Завдання до самостійної роботи студента (СРС)
1	Вступ. Зернова маса, як об'єкт післязбиральної обробки.	Лекція (4 год), практичне заняття (2 год), СРС (14 год)	Історія розвитку галузі переробки продуктів рослинництва
2	Післязбиральна обробка зернових мас. Характеристика основних технологій очищення та активного вентилявання	Лекція (2 год), СРС (6 год)	Втрати зерна: причини, наслідки та способи запобігти. Фізичні та фізіологічні властивості зернової маси
3	Зберігання зерна та насіння. Особливості післязбиральної доробки та сушіння зерна.	Лекція (2 год), СРС (4 год)	Особливості післязбиральної доробки кукурудзи. Особливості післязбиральної доробки сої
4	Основи переробки зерна на борошно та основи хлібопекарного виробництва.	Лекція (2 год), практичне заняття (2 год), СРС (24 год)	Виробництво борошна. Властивості хлібобулочних виробів. Основи вироблення круп та макаронних виробів. Основи переробки олійних та ефіроолійних культур. Особливості післязбиральної доробки та переробки соняшника та ріпаку
5	Післязбиральна доробка та переробка овочів: коренеплідних, бульб, капусти, цибулевих.	Лекція (2 год), практичне заняття (2 год) СРС (4 год.)	Кількісний облік і товарна оцінка якості картоплі різного цільового призначення. Особливості переробки картоплі.
6	Технологія зберігання	Лекція (2 год),	Особливості переробки

	картоплі та плодоовочевої продукції: типи сховищ, системи регулювання режимів зберігання плодоовочевої продукції.	практичне заняття (2 год) СРС (8 год)	картоплі. Розрахунки по організації зберігання картоплі і плодоовочевої продукції
7	Особливості переробки плодово-овочевої продукції. Консервування плодоовочевої продукції.	Лекція (2 год) практичне заняття (2 год), СРС (4 год)	Переробка картоплі на крохмаль. Виготовлення цукру.
8	Загальна характеристика плодів садовини, за критерієм терміну зберігання. Збирання плодів садовини. Післязбиральна доробка плодів садовини.	Лекція (2 год) практичне заняття (2 год),	
9	Основи переробки плодово-ягідної продукції	Лекція (2 год), практичне заняття (4 год) СРС (16 год)	Хімічне, фізичне, мікробіологічне консервування. Виготовлення ізюму, кураги, чорносливу. Вино і виноматеріали, якість
10	Теоретичні основи післязбиральної доробки та зберігання льону-довгунця	Лекція (2 год), СРС (4 год.)	Виготовлення волокна
11	Теоретичні основи післязбиральної доробки та зберігання технічних культур	Лекція (2 год)	-

Каталог ресурсів:

1. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. Навчальний посібник. Київ: ЦП Компринт, 2010. 495 с.
2. Колтунов. В.А. Технологія зберігання продовольчих товарів: Підручник. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 538 с.
3. Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник. Умань: 2005. 614 с.
4. Жемела Г.П., Шемавнов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник. Полтава, 2003. 420 с.
5. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Духовська Т.М., Сеньков А.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ: «Вища освіта», 2004. 155 с.
6. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Бобер А. В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва. Лабораторний практикум. Київ: ЦІТ, 2009. 295 с.
7. Подпратов Г.І. Технологія обробки, переробки зерна та виготовлення хлібопекарської продукції. Підручник. Київ, видавництво НАУ, 2000.

Контроль знань. Планується проведення поточного контролю під час аудиторних занять, контроль якості виконання СРС; рубіжного контролю у

формі захисту практичних робіт, тестових завдань; підсумкова атестація у формі письмового іспиту.

Поточний контроль	- 20%
Контроль СРС	- 20%
Захист ПР	- 30%
Тестові завдання	- 30%

Поточний і рубіжні контролю не менше 60%. Підсумковий контроль не менше - 30%.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Політика курсу

Курс передбачає індивідуальну та групову роботу. Обов'язковість відвідування занять, активна участь в обговоренні питань, попередня підготовка до лекцій та практичних занять. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час консультації викладача. Під час роботи над індивідуальними завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності.