



ЖИТОМИРСЬКИЙ АГРОТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ		
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	rikoonlin@i.ua
	Робоче місце	
Статус дисципліни	Нормативна дисципліна професійної підготовки ННД 23	
Час та місце проведення	3 семестр; відповідно до розкладу	
Кількість кредитів	1 кредити (30 год)	
Форма контролю	Залік	
Сторінка дисципліни в Інтернеті	Житомирський агротехнічний коледж - Освітній портал (zhatk.zt.ua)	

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 практики: Майбутній спеціаліст зобов'язаний знати порядок оцінки якості певної продукції при її реалізації заготівельною організацією, тому він має бути обізнаний із структурою організації та роботою цих підприємств. Вирішити ці питання ставить своєю метою навчальна практика з дисципліни „Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва”. Тематика практики доповнює матеріал з дисциплін „Технологія зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва”, «Технологічна експертиза продукції рослинництва».

Метою проведення навчальної практики “Технологія переробки і зберігання сільськогосподарської продукції” є полягає у підвищенні знань та вмінь з технології переробки та зберігання різних видів сільськогосподарської

продукції, що дозволить майбутнім агрономам стати висококваліфікованими спеціалістами та забезпечувати населення високоякісними продуктами харчування, а переробну промисловість сировиною протягом всього року.

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: організовувати 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 практика з дисципліни «Технологія переробки і зберігання сільськогосподарської продукції» направлена на досягнення компетентностей Освітньої програми:

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 ьпрактичній діяльності.

ЗК 3. Знання і розуміння предметної області, здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 6. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та пошуку.

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

ЗК 11. Здатність до збереження навколишнього середовища та природних ресурсів.

ФК 6. Здатність вирощувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.

ФК 10. Здатність організовувати 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.14. Здатність до активної участі у дослідженнях, експериментуванні, моделюванні та прогнозі при науково-обґрунтованому вирощуванні сільськогосподарських культур з метою впровадження нових інноваційних технологій у виробництво

Навчальна практика направлена на забезпечення результатів навчання:

ПРН 1. Здатність демонструвати наукові та практичні знання і розуміння основ агрономії, соціалізації особистості, економіки й права.

ПРН 2. Розуміти причинно-наслідкові зв'язки розвитку сільськогосподарської галузі, потреби суспільства, уміння їх використовувати в

професійній і соціальній діяльності з впровадженням сучасних науково-технічних і культурних досягнень світової цивілізації.

ПРН 3. Вільно володіти українською та іноземною (на вибір – англійською, німецькою та ін.) мовами, зокрема спеціальною термінологією та застосовувати у професійній діяльності.

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

ПРН 11.Здатність координувати, інтегрувати й удосконалювати організацію виробничих процесів у сільськогосподарському виробництві

ПРН 13.Здатність організовувати результативні і безпечні умови роботи.

ПРН 16.Вміти приймати самостійні рішення з урахуванням: економічної ефективності, екологічної надійності, нормативних вимог, стандартів,законодавства та інших.

ПРН 19. У своїй професійній діяльності керуватися нормативно-правовими документами,інструкціями,рекомендаціями, законодавчими актами України, міжнародними нормативно-правовими документами.

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

ПРН 22. Проводити звітність, облік та статистику фінансового стану сільськогосподарського підприємства

ПРН 23. Здатність вести документацію з діловодства та застосовувати програмне забезпечення в документообігу на підприємстві

ПРН 25. Проводити економічний аналіз виробничих показників та проводити порівняльну характеристику із плановими та фактичними показниками.

План проведення навчальної практики

Назва теми	Кількість годин		
	Всього	із них	
		аудиторних	самостійна робота
1. Організація приймання вирощеного врожаю пізніх зернових і олійних, розрахунок кількості не обхідних засобів й матеріалів та необхідної площі для після збиральної доробки та зберігання.	6	6	-
2. Проведення обліку вороху і зерна, що надходить з поля на тік. Порядок відбору точкових та формування об'єднаних проб для різних партій. Проведення оцінки якості зернової та олійної продукції. Підготовка насіння озимих культур до сівби.	6	6	-
3. Проведення післязбиральної доробки вирощеного врожаю зернових культур. Ознайомлення з обладнанням для доробки зернових (насінних) мас та сховищ для зберігання. Правилами розміщення зерна під час тривалого зберігання.	6	6	-
4. Організація робіт з приймання	6	6	-

вирощеного врожаю плодоовочевих культур, оцінки якості та розрахунки площі для його зберігання.			
5. Вивчення технології виробництва комбікормів та кормів рослинного походження, вимогами до них та оцінкою їх якості.	6	6	-
Всього	30		

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., Шемавньов 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. Студенти ведуть у щоденниках (робочих зошитах) записи, які використовують для написання звіту. У кінці практики здають залік.

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	
60-63	E	задовільно
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.