



Силабус курсу

«Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва з основами стандартизації»

Для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійна програма: «Агрономія»

Галузь знань: 20 «Аграрні науки та продовольство»

Спеціальність 201 «Агрономія»

Мова викладання: українська

Рік навчання: 4, Семестр: 7

Кількість кредитів: 4

Керівник курсу

к.т.н., доц. Людмила Анатоліївна Бейко

ПІП

Контактна інформація

- beykol@ukr.net, +380673541854

Опис дисципліни

Метою навчальної дисципліни є вивчення специфіки хімічного складу, обміну речовин, товарної якості, впливу агрокліматичних умов, післязбиральної обробки на формування якості та технологічні властивості продукції рослинництва, технології її зберігання у різних типах сховищ, технології переробки продукції рослинництва з використанням сучасних методів консервування.

Завданням дисципліни є: вивчення основних технологій переробки та зберігання продукції рослинництва з основами стандартизації. Студенти повинні знати: основні технології зберігання та переробки продукції рослинництва, основні нормативно — технічні документи, згідно яких це зберігання та переробка відбувається та застосовувати теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань.

а. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни:

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

Передумови для вивчення дисципліни.

Вивчення курсу “Технологія переробки і зберігання продукції рослинництва з основами стандартизації” передбачає наявність систематичних та ґрунтовних знань із суміжних курсів (ботаніки з основами генетики рослин, психології професійної діяльності, філософії), цілеспрямованої роботи над вивченням спеціальної літератури, активної роботи на лекціях та практичних заняттях, самостійної роботи та виконання індивідуальних завдань.

Результати навчання:

ПРН 6 Демонструвати знання й розуміння фундаментальних дисциплін в обсязі, необхідному для володіння відповідними навичками в галузі агрономії.

ПРН 13 Проектувати та організовувати заходи вирощування високоякісної сільськогосподарської продукції та відповідно до чинних вимог.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	Тема 1: Вступна лекція. Наукові принципи зберігання та переробки продукції рослинництва	Освоїти наукові принципи зберігання і переробки продукції рослинництва..	Індивідуальн і завдання
2 / 2	Тема 2: Теоретичні основи зберігання насінневого зерна й продовольчо-фуражних фондів	Освоїти терміни і визначення, і теоретичні основи зберігання зерна	Індивідуальн і завдання
2 / 2	Тема 3: Основні режими й способи зберігання зерна.	Вивчити основні режими зберігання зерна : температура, вологість, повітряний режим та ін.	Індивідуальн і завдання
2 / 2	Тема 4: Теоретичні основи зберігання плодоовочевої продукції	Усвідомити що таке плодоовочева продукція як об'єкт зберігання. Вивчити вимоги, які ставляться державою до соковитої продукції. Основи нормування якості соковитої продукції.	Індивідуальн і завдання
2 / 2	Тема 5: Зберігання основних видів плодоовочевої продукції	Ознайомитися з технологіями і режимами зберігання основних видів плодоовочевої продукції..	Індивідуальн і завдання
2 / 2	Тема 6: Класифікація сучасних методів зберігання плодоовочевої продукції.	Зрозуміти і засвоїти теоретичні основи зберігання картоплі та плодів в умовах активної вентиляції та в умовах газового середовища.	Індивідуальн і завдання
2 / 2	Тема 7: Основи переробки зерна.	Освоїти виробництво і зберігання борошна. Отримати поняття про складність технології виробництва хліба та круп.	Індивідуальн і завдання
2 / 2	Тема 8: Основи переробки соковитої продукції.	Освоїти класифікацію способів переробки плодоовочевої продукції. Отримати основи з виготовлення соків, компотів, варення, джемів, маринованої продукції та ін.	Індивідуальн і завдання
2 / 2	Тема 9: Хімічні способи консервування	Вивчити способи переробки та вимоги стандартів до продуктів переробки виготовлених за допомогою хімічних методів консервування. Освоїти класифікацію харчових добавок	Індивідуальн і завдання

2 / 2	Тема 10. Мікробіологічні способи консервування	Освоїти способи переробки та вимоги стандартів до продуктів переробки виготовлених за допомогою мікробіологічних методів консервування.	Індивідуальн і завдання
-------	--	---	-------------------------

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна

Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. Полтава: РВВ "TERRA", 2003. 420 с.

Подпратов Г.І., Войцехівський В.І., Мацейко Л.М. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікації продукції рослинництва: навч. посібник. К.: Афіша, 2004. 615 с.

Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М., Хилевич В.С. Зберігання і переробка продукції рослинництва: навч. посібник. К.: Мета, 2002. 495 с.

Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. – К. : Аграрна освіта, 2014. – 393 с.

Рожко І.С. Прогресивні методи зберігання плодів і овочів. Лекція. Львів. 2005. 16 с.

Рожко І.С., Кулик Ю.В. Практикум з навчальної дисципліни «Стандартизація, управління якістю, технологія зберігання та переробки продукції рослинництва». Частина перша: «Визначення якісних параметрів зерна». Львів, 2017. 68 с.

Рожко І.С., Кулик Ю.В. Практикум з навчальної дисципліни «Стандартизація, управління якістю, технологія зберігання та переробки продукції рослинництва». Частина друга: «Післязбиральна обробка бульб картоплі та плодоовочевої продукції». Львів, 2017. 40 с.

Рожко І.С., Стефанюк С.В., Тарнавська Н.Р. Стандартизація, управління якістю, технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Методичні рекомендації для виконання розрахункових робіт студентами спеціальностей 201 «Агрономія» та 203 «Садівництво та виноградарство». Львів. 2016. 44 с.

Рожко І.С. Технології зберігання та переробки продукції рослинництва з основами стандартизації. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи студентами, які навчаються за ОП «Агрономія». Львів. 2020. 48 с.

Рожко І.С., Кулик Ю.В. Навчальний посібник з дисципліни «Стандартизація, управління якістю, технологія зберігання та переробки продукції рослинництва». Частина перша: «Технологія зберігання зернових мас». Львів, 2018. 76 с.

Рожко І.С. Основи переробки соковитої продукції. Навчальний посібник для студентів факультету агротехнологій та екології й ННІЗіПО ОС «Бакалавр» спеціальностей 201 «Агрономія», 202 «Захист і карантин рослин», 203 «Садівництво та виноградарство». Дубляни, 2019. 112 с.

Рожко І.С., Решетило Л.І. Основи переробки зернових культур: навчальний посібник. Львів: Видавництво «Растр-7», 2020. 108 с.

11. Інформаційні ресурси

1. Бібліотечно-інформаційні ресурси – книжковий фонд, періодика та фонди на електронних носіях бібліотеки ЗУНУ, державних органів науково-технічної інформації, наукових, науково-технічних бібліотек та інших наукових бібліотек України.

- Електронні інформаційні ресурси Інтернет мережі з переліком сайтів:

<http://ukrlibrary.org>

<http://www.nbu.gov.ua/e-Journals>.

Політика оцінювання

• **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

• **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

• **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Заліковий модуль 1:	20
1. Опитування під час занять(Тема 1-7по 5 балів=35 балів) Письмова робота = 65 балів	
Заліковий модуль 2:	20
2. Опитування під час занять(Тема 8-13 по 5 балів=30 балів) 2. Письмова робота = 70 балів	
Заліковий модуль 3:	20
1. Виконання КППЗ на комп'ютері = 50 балів 2. Захист КППЗ (усне опитування) =50 балів	
Заліковий модуль 4: Екзамен – письмова робота	40
Письмова екзаменаційна робота складається з 5 завдань (1,2 теоретичні, 3-5 практичні) кожне з яких оцінюється 20 балів.	
Разом	100

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом

