



Лектор дисципліни

Контактна інформація  
лектора (e-mail)

Сторінка дисципліни на  
[moodle.nati.org.ua](http://moodle.nati.org.ua)

**СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ**  
**РОСЛИННИЦТВА»**

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Спеціальність 201 «Агрономія»

Освітня програма «Агрономія»

Рік навчання 3,4, семестр 6,7

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

**Шевяков Юрій Михайлови**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри агрономії

[yu.shevyakov@ukr.net](mailto:yu.shevyakov@ukr.net)

<http://moodle.nati.org.ua/course/view.php?id=859>

**Мета навчальної дисципліни** - формування у студентів теоретичних та практичних знань, умінь та навичок із післязбиральної обробки, реалізації, зберігання і переробки продукції рослинництва; розроблення раціональних технологічних заходів, що сприяють підвищенню стійкості зерна, плодів, овочів і ягід протягом зберігання, забезпечують переробку сировини і одержання якісних харчових продуктів, забезпечення необхідних знань студентів для контролю технологічних процесів виробництва; формування наукового підходу до розв'язання проблем зберігання і переробки продукції рослинництва.

**Завдання навчальної дисципліни:**

1. вивчення науково обґрунтованих показників якості, введених у стандарти на продукцію, що надходить в сільське господарство, типових технологічних процесів рослинництва;
2. вивчення основ теорії і практики зберігання та переробки продукції рослинництва;
3. вивчення методів контролю якості продукції рослинництва і порівняння фактичних показників якості з плановими; - правила проведення розрахунків за реалізовану продукцію, залежно від її якості;

**Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:**

дисципліни, що їй передують: ботаніка, хімія, фізіологія рослин,

дисципліни, що забезпечуються: рослинництво, овочівництво, плодівництво.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми Агрономія спеціальності 201 Агрономія.

**Інтегральна компетентність (ІК):** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов/

**Загальні компетентності (ЗК):** Здатність працювати в команді.

**Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):**

Знання та розуміння основних біологічних і агротехнологічних концепцій, правил і теорій, пов'язаних із вирощуванням сільськогосподарських та інших рослин.

Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах.

**Програмні результати навчання (ПРН):**

Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.

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

Планувати економічно вигідне виробництво сільськогосподарської продукції.

Організувати результативні і безпечні умови роботи.

### СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>Модуль 1</b>				
<b>Тема 1.</b> Теоретичні основи зберігання продукції рослинництва. Мета і завдання курсу. Зернова маса як об'єкт зберігання.	2/2	Знати та розуміти Значення теоретичних основ зберігання продукції рослинництва. Вміти визначати зараженість зерна комірними шкідниками. Знати фізичні та фізіологічні властивості зернових мас як об'єкта зберігання.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	0-100
<b>Тема 2.</b> Очищення та активне вентильовання зернових мас.	2/2	Знати технологію післязбиральної обробки зернової продукції. Уміти рекомендувати технологію очищення зернової маси, яка надходить після збирання. Освоїти методики визначення вологості зерна і насіння. Знати технологію післязбиральної обробки зернової продукції. Уміти рекомендувати технологію активного вентильовання зернової маси, яка надходить після збирання. Освоїти методики визначення засміченості зерна і насіння	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тема 3.</b> Сушіння зернових мас.	2/2	Знати технологію сушіння зернової продукції. Уміти рекомендувати технологію сушіння зернової маси, яка надходить після збирання. Освоїти методики визначення склоподібності і типів та підтипів зернових культур.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тема 4.</b> Режими та способи зберігання зернових мас.	2/4	Знати режими та способи зберігання зернових мас різного цільового призначення. Освоїти методики визначення кількості та якості клейковини.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	

<b>Тема 5.</b> Основи борошномельного виробництва та хлібопечення.	2/2	Знати основи технології борошномельного виробництва та хлібопечення. Освоїти методику визначення Числа падання.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій.	
<b>Тема 6.</b> Основи круп'яного виробництва	2/4	Знати основи технології круп'яного виробництва. Освоїти методику технологічних розрахунків з очищення та сушіння зерна.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тема 7.</b> Особливості зберігання і переробки насіння соняшнику	2/4	Знати основи технології олійного виробництва. Освоїти методику технологічних розрахунків з активного вентилявання зернових мас.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тест до модуля 1</b>				<b>30</b>
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>				<b>100</b>
<b>Модуль 2</b>				
<b>Тема 8.</b> Картопля, овочі, плоди як об'єкти зберігання	2/2	Знати особливості картоплі, овочів, плодів як об'єктів зберігання. Уміти здійснювати розрахунки із закладання зерна на зберігання.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тема 9.</b> Технологія зберігання картоплі та овочів	2/2	Знати технологію зберігання картоплі та овочів. Уміти проводити розрахунки за зерно залежно від його якості .	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тема 10.</b> Технологія зберігання плодів та ягід.	2/2	Знати технологію зберігання плодів та ягід. Уміти проводити технологічну оцінку якості зерна круп'яних культур.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тема 11.</b> Основи консервування плодів та овочів.	2/4	Знати основи технології консервування плодів та овочів Уміти проводити оцінку якості борошна	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	0-100

			завдань в moodle	
<b>Тема 12.</b> Зберігання і переробка цукрових буряків.	2/4	Знати технології зберігання і переробки коренеплодів цукрових буряків Уміти проводити лабораторну пробну випічку та оцінку якості хліба	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тема 13.</b> Основи первинної обробки і зберігання хмелю.	2/2	Знати основи первинної обробки і зберігання хмелю Уміти проводити розрахунки зі зберігання плодоовочевої продукції у тимчасових та спеціалізованих сховищах.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тема 14.</b> Основи виробництва і зберігання комбікормів.	2/2	Знати основи технології виробництва і зберігання комбікормів. Уміти проводити технологічну оцінку якості сировини технічних культур.	Письмові та усні відповіді на запитання до практичної роботи, підготовка презентацій, виконання тестових завдань в moodle	
<b>Тест до модуля 2</b>				<b>30</b>
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>				<b>100</b>
<b>Всього за навчальну роботу</b>				<b>70</b>
				<b><math>R_{np} = 0,7*(R_{13m} + R_{23m}) : 2</math></b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

<b>Рейтинг студента, бали</b>	<b>Оцінка національна за результати складання екзамену</b>
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно