СИЛАБУС КУРСУ

«ПІСЛЯЗБИРАЛЬНА ОБРОБКА ТА ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА»

Ступінь вищої освіти – магістр
Освітньо-професійна програма - «Агрономія»
Кількість кредитів ECTS – 3
Рік навчання – 1, семестр – 2.
Мова викладання – українська

Керівник курсу: канд.с.-г.наук, доцент Глеваський Володимир Іванович
glevas@ukr.net; +380976419906

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

«Післязбиральна обробка та зберігання продукції рослинництва» формує у майбутніх фахівців аграрного сектора сучасне мислення та уміння застосовувати прийоми зберігання продукції без втрат у масі або з мінімальними втратами без погіршення якості, узагальнення передового досвіду з питань технології переробки продукції рослинництва, набуття практичних умінь та навичок з організації і управління післязбиральної обробки та зберігання продукції рослинництва з використанням системного підходу передового досвіду.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

- Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.
- Здатність до саморозвитку, самореалізації, використання творчого потенціалу.
- Здатність розуміти сутність сучасних проблем агрономії, науково-технічну політику в межах виробництва екологічно-безпечної продукції рослинництва.
- Уміння розробити практичні рекомендації з використання результатів наукових досліджень
- здатність використовувати інноваційні процеси в агропромисловому комплексі при проектуванні та реалізації екологічно-безпечних, економічно-ефективних технологій виробництва продукції.

СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек./ прак.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/2	Умови зберігання сировини та готової продукції в складах. Програма курсу та оцінювання за кредитно-модульною системою.	Знання способів і режимів зберігання рослинницької сировини та готової продукції на складах.	Опитування
2/2	Контроль сировини в складах. Контроль при дотриманні вологості, температурного режиму, засміченості, ураження шкідниками при зберіганні продукції на складах.	Знання правильного проведення контролю за зберіганням продукції рослинництва на складах.	Опитування
2/2	Особливості технології виробництва борошна**.** Технологічні схеми очищення, розмелення зерна на млинах. Показники якості борошна за державними стандартами.	Знання технологій виробництва борошна, показники його якості та зберігання.	Опитування
2/2	Технології виробництва хліба та круп. Показники якості хліба за державними стандартами. Зберігання і транспортування хліба.	Знання технологічних процесів виготовлення хлібобулочних виробів, показників їх якісні.	Опитування
2/2	Особливості виробництва олії. Харчова та технічна цінність різних олій. Залежність між якістю насіння та якістю олії. Схема технологічного процесу на олійних заводах різних типів.	Уміння визначати якість олії, знати схему технологічного процесу на олійних заводах.	Опитування
2/2	Технології переробки картоплі та овочів. Вимоги переробної промисловості до якості сировини. Фізіологічні та біохімічні	Уміння застосувати технології переробки картоплі та овочів.	Опитування

	основи соління, квашення і маринування овочів, плодів і ягід.		
2/4	Технології переробки плодів і ягід. Методи переробки і оцінки якості плодів і ягід. Заморожування плодів і ягід. Зберігання замороженої продукції.	Знання технологій переробки плодів і ягід.	Опитування

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Методичне забезпечення

1. Подпрятов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Київ Аграрна освіта. 2014. 393 с.
2. Подпрятов Г.І. Скалецька Л.Ф. Сеньков А.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: Навч. посібник.. –К.: Вища освіта, 2004-272 с.
3. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Маренич М.М., Олексик О.М.. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: Навчальний посібник.-Дніпропетровськ, 2005.-248 с.

Рекомендована література

1. Сич З.Д. Післязбиральні технології доробки овочів для логістики і маркетингу // З.Д. Сич, І.О. Федосій, Г.І. Подпрятов. – К. – 2010. – 440 с.
2. Іваненко Ф. В., Сінченко В. М. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни. Київ 2005.
3. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Маренич М.М., Олексик О.М.. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: Навчальний посібник.-Дніпропетровськ, 2005.-248 с.
4. Іваненко Ф. В., Сінченко В. М. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни. Київ 2005. 233 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Види робіт	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	ІНДЗ	Загальний бал
Максимально можлива кількість балів	10	10	10	60	10	100

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90-100	відмінно	A (відмінно)
85-89	добре	B (дуже добре)
75-84	добре	C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64	задовільно	E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34	незадовільно	F (незадовільно з обов’язковим повторним курсом)