




**СИЛАБУС навчальної
 дисципліни
 « Технологія зберігання та переробки
 продукції рослинництва »**

Рівень вищої освіти	Бакалавр, бакалавр з агрономії
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	201 Агрономія, Агрономія
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс 2 ,семестр 3
Трудомісткість	Загальна кількість годин 150 год Кількість кредитів 5,0 Форма семестрового контролю екзамен
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Навчально науковий інститут агротехнологій, селекції та екології, кафедра рослинництва,
Контактні дані розробника(ів)	<p><i>Викладач: Бараболя Ольга, кандидат с.-г. наук, доцент.</i></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p> Контакти: 468 (корпус 4)  e-mail: olga.barabolia@pdau.edu.ua,  тел.:+380667284495. </p>
Мета вивчення навчальної дисципліни	<p>засвоєння студентами теоретичних процесів технології переробки та зберігання продукції рослинництва; вивчення основ стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції; розуміння економічних та технологічних основ якості сільськогосподарської продукції; набуття знань щодо основних положень функціонування вітчизняної</p>

	системи управління якістю сільськогосподарської продукції.
Компетентності	<p>ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 11. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ФК 2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.</p> <p>ФК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач</p>
Результати навчання	<p>РН 13. Проектувати та організовувати заходи вирощування високоякісної сільськогосподарської продукції та відповідно до чинних вимог.</p> <p>РН 14. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог</p>
Методи навчання	Словесні, наочні методи, практичні методи, методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності, інтерактивні методи, методи усного контролю, методи письмового контролю, методи лабораторно-практичного контролю, методи самоконтролю.
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва.</p> <p>Тема 2. Фізичні властивості зерна.</p> <p>Тема 3. Хімічні властивості зерна.</p> <p>Тема 4. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання.</p> <p>Тема 5. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання.</p> <p>Тема 6. Склад зернової маси і її фізичні властивості.</p> <p>Тема 7. Режимы і способи зберігання.</p> <p>Тема 8. Ознаки свіжості і дефектності зерна.</p> <p>Тема 9. Технологія виробництва хліба.</p> <p>Тема 10. Технологія виробництва олії</p> <p>Тема 11. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід.</p> <p>Тема 12. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід.</p>

<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Опитування, контрольна робота, виконання лабораторних робіт, іспит.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач вищої освіти пропустив заняття, він зобов'язаний відпрацювати його й виконати завдання згідно методичних рекомендацій до семінарських занять та самостійної роботи.</p> <p>Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.</p> <p>Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.</p> <p>Є можливість опанування навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитнотрансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами</p>

	<p>академічної мобільності регламентуються Положенням про 15 академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Ентомологія, Землеробство, Овочівництво, Плодівництво, Стандартизація</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації, відеоролики</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава. 2003. 420с. 2. Іваненко Ф. В., Сінченко В. М. І 18 Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції: Навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. — К.: КНЕУ, 2005. — 221 с. 3. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. – К. : Аграрна освіта, 2014. – 393 с 4. Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. – Умань, 2005. – 614 с. 5. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К. : Центр інформаційних технологій, 2010. – 495 с.

	6. Богомолів О. В., Верешко Н. В., Сафронова О. С. та ін. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції. – Х. : Еспада, 2008. – 544 с
Рік введення	2023