

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія зберігання і переробки зерна»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс - 2, семестр - 4
Трудовісність	Загальна кількість годин – 105 Кількість кредитів ЄКТС – 3,5
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування спеціалістів зі знанням повного процесу зберігання, який включає технології післязбиральної обробки та зберігання зернової сировини, основ переробки зерна на борошно та крупи
Компетентності	Інтегральна: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій. Загальні: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення; Фахові: СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його

	при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.
Результати навчання	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю); ПРН 28. Вміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів. ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.
Методи навчання	Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання)
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Перелік навчальних дисциплін, які передують її вивченню відповідно до структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми: Основи фахової діяльності, Хімія, Технічна мікробіологія, Фізика, Основи наукових досліджень, Теоретичні основи харчових виробництв, Харчова хімія, Процеси і апарати харчових виробництв
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Значення галузі зберігання і переробки зерна. Загальна характеристика зернової маси Тема 2. Характеристика зернової маси як об'єкта зберігання і переробки Тема 3. Оцінка якості партій зерна. Післязбиральна обробка зернових мас Тема 4. Режими і способи зберігання зернових мас Тема 5. Характеристика технологічних процесів на борошномельному та круп'яному заводах Тема 6. Борошномельне виробництво Тема 7. Круп'яне виробництво

Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: опитування – 16 балів; виконання лабораторних робіт та їх захист – 40 балів; виконання завдань самостійної роботи – 24 бали. Форма семестрового контролю: екзамен
Політика навчальної дисципліни	- щодо термінів виконання та перескладання Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. У разі відсутності здобувача вищої освіти на лабораторних заняттях без поважної причини (відсутнє документальне підтвердження) надається право одержати бали за передбачені робочою програмою форми поточного контролю, але із загальної суми за кожен вид завдань вираховується 1 бал. Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів. - щодо академічної доброчесності Списування і використання мобільних пристроїв під час складання екзамену заборонені. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist - щодо відвідування занять Відвідування лекційних і лабораторних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин. - щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету

	https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf - щодо оскарження результатів оцінювання Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Перелік навчальних дисциплін, які передують її вивченню: Основи фахової діяльності, Хімія, Технічна мікробіологія, Фізика, Основи наукових досліджень, Теоретичні основи харчових виробництв, Харчова хімія, Процеси і апарати харчових виробництв
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни	Електронний курс на платформі Moodle https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=3329
Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. Богомолів О. В., Гурський П. В., Богомолів В. П. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових підприємств : навч. посібн. Харків : Еспада, 2005. 432 с. 2. Домарець В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів. Київ : НУХТ, 2003. 570 с. 3. Жемела Г. П., Шемавнов В. І., Маренич М. М., Олексюк О. М. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Дніпропетровськ, 2005. 248 с. 4. Жемела Г. П., Шемавнов В. І., Олексюк О. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. Полтава, 2003. 420 с. 5. Загальні технології харчових виробництв : підручник / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура та ін. ; за ред. М. М. Калакури, Л. Ф. Романенко. Київ : Університет «Україна», 2010. 814 с. 6. Кобець А. С., Чурсінов Ю. О., Черних С. А. та ін. Машина і обладнання для зберігання та комплексної обробки зерна : навчальний посібник. Дніпропетровськ : ДДАУ, 2013. 766 с. 7. Мерко І. Т., Моргун В. О. Наукові основи і технологія переробки зерна : підручник для студентів вищих навчальних закладів. Одеса : Друк, 2001. 348 с. 8. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум : навчальний посібник. Київ : Вища освіта, 2004. 272 с. 9. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М., Хилевич В. С. Зберігання і переробка продукції

рослинництва : навчальний посібник. Київ : Мета, 2002. 495 с.

10. Подпратов Г. І., Рожко В. І., Скалецька Л. Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва : підручник. Київ : Аграрна освіта, 2014. 393 с.
11. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, крупів та олії. Київ : НАУ, 2000. 200 с.
12. Пузік Л. М., Пузік В. К. Технологія зберігання і переробки зерна : навчальний посібник. Харків : ХНАУ, 2013. 312 с.
13. Скалецька Л. Ф., Подпратов Г. І., Завадська О. В. Методи досліджень рослинницької сировини. Лабораторний практикум : навч. посібник. Київ : «Центр інформаційних технологій», 2009. 242 с.
14. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв / О. В. Дацишин, А. І. Ткачук, О. В. Гвоздєв та ін. ; за ред. О. В. Дацишина. Вінниця : «Нова Книга», 2008. 486 с.

Допоміжні

1. Журнал «Пропозиція».
2. Журнал «Agroexpert».
3. Установка для передпосівної обробки насіння: пат. 147743 Україна: МПК (2021.01) A01C 1/00, A23L 3/005, A23L 3/28, F26B 17/00; заяв. 04.01.21; опубл. 09.06.21, Бюл. № 23.
4. Спосіб ультрафіолетової обробки та обеззараження зерна: пат. 147744 Україна: МПК (2021.01) A01C 1/00, A23L 3/005, A23L 3/28, F26B 17/00; заяв. 04.01.21; опубл. 09.06.21, Бюл. № 23.
5. Національні стандарти України на зерно різних культур, крупи, борошно, побічні продукти та відходи переробки зерна.

Інформаційні ресурси

1. Пропозиція / Інформаційний портал. URL: <https://propozitsiya.com/ua> (дата звернення: 30.08.2023).
3. Agroexpert / Інформаційний портал. URL: <https://agroexpert.ua/> (дата звернення: 30.08.2023).
4. Зерно / Журнал сучасного агропромисловця. URL: <https://www.zerno-ua.com/zberigannya/> (дата звернення: 30.08.2023).
5. Зернові культури / Науковий журнал. URL: <https://journal-grain-crops.com/arhiv> (дата звернення: 30.08.2023).

Рік введення

2024