

**Силабус курсу**  
**ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ**  
**ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА**

**Освітній ступінь – перший (бакалаврський)**  
**Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство**  
**Спеціальність: 202 Захист і карантин рослин**  
**Освітньо-наукова програма «Захист і карантин рослин»**  
**Кількість кредитів: 4** (на основі повної загальної середньої освіти),  
**4** (на основі ОКР молодшого спеціаліста з терміном навчання 2 роки і 10 місяців), **3** (на основі ОКР молодшого спеціаліста з терміном навчання 1 рік і 10 місяців)  
**Рік підготовки, семестр – III рік, II семестр** (на основі повної загальної середньої освіти), **III рік, I семестр** (на основі ОКР молодшого спеціаліста з терміном навчання 2 роки і 10 місяців), **II рік, I семестр** (на основі ОКР молодшого спеціаліста з терміном навчання 1 рік і 10 місяців)  
**Компонент освітньої програми: вибірковий**  
**Дні занять:** згідно з розкладом занять заліково-екзаменаційної сесії  
**Консультації:** згідно з графіком індивідуальної роботи  
**Мова викладання:** українська



**Керівник курсу**

к. с.-г. н, доц. **Крижановська Маргарита Анатоліївна**

**Контактна інформація**     [kryjanovska@chem-bio.com.ua](mailto:kryjanovska@chem-bio.com.ua); 0352-43-59-01

**Опис дисципліни**

*Мета навчального курсу* передбачає 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.

**Навчальний контент**

<b>Теми</b>		<b>Результати навчання</b>
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I.</b>		
1	Тема 1. Загальні положення курсу. Біологічні основи та способи зберігання рослинної продукції	Знати: – біологічні особливості кожної культури як об'єкта зберігання; – основні принципи зберігання рослинної продукції; – умови та режими зберігання зернової та плодоовочевої продукції; – технологію післязбиральної обробки зернових мас і плодоовочевої продукції;
2	Тема 2. Післязбиральної обробки зернових мас та підготовка їх до зберігання	– заходи, що підвищують стійкість їх під час зберігання;
3	Тема 3. Технології зберігання зерна та насіння	Вміти: – забезпечувати керівництво і ведення післязбиральної обробки; – складати виробничу документацію;
4	Тема 4. Режими та способи зберігання врожаю плодів і овочів	– рекомендувати технологію післязбиральної обробки плодоовочевої продукції, яка надходить після збирання; – визначати потребу у сховищах; – здійснювати контроль за станом продукції у процесі тривалого зберігання.
5	Тема 5. Особливості післязбиральної обробки і зберігання плодоовочевої продукції	
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II.</b>		
6	Тема 6. Основи переробки зернових та олійних культур	Знати: – технологічні процеси переробки зерна, плодів та овочів в харчові

7	Тема 7. Основи переробки овочів, плодів та винограду	продукти; – планувати діяльність згідно з технологічними процесами переробки продукції;
8	Тема 8 Технологія збирання, післязбиральна доробка та зберігання льону-довгунця	– заходи боротьби із втратами продукції; – загальні питання консервування і переробки продукції.
9	Тема 19. Технологія збирання, післязбиральна доробка та зберігання шишок хмелю	Вміти: – проводити облік і розрахунок сировини, матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції;
10	Тема 10. Збирання, післязбиральна доробка і зберігання тютюну та махорки	– забезпечувати технологічний контроль виробництва; – виконувати заходи з охорони праці; – обґрунтовувати найбільш доцільні способи переробки продукції; – ефективно використовувати приміщення та обладнання із зберігання і переробки продукції.

### Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ЗК 2	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
ЗК 3	Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності
ЗК 6	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій для професійної діяльності
ЗК 9	Здатність приймати обґрунтовані рішення
СК 2	Здатність інспектувати об'єкти регулювання з метою забезпечення дотримання фітосанітарних заходів у процесі їх виробництва, зберігання, транспортування, реалізації під час експорту, імпорту, транзиту продукції рослинного походження
СК 4	Здатність виявляти, локалізувати і ліквідувати регульовані шкідливі організми за результатами інспектування та фітосанітарної експертизи
СК 9	Здатність організовувати заходи із захисту і карантину рослин підприємствами, установами, організаціями усіх форм власності та громадянами, діяльність яких пов'язана з користуванням землею, водними об'єктами, вирощуванням рослин сільськогосподарського та іншого призначення, їх реалізацією, переробкою, зберіганням і використанням відповідно до угод СОТ, СФЗ, європейських вимог
РН 5	Коректно використовувати доцільні математичні і статистичні методи та інформаційні технології у професійній діяльності
РН 8	Уміти координувати, інтегрувати та удосконалювати організацію виробничих процесів під час проведення заходів із захисту рослин
РН 11	Дотримуватися вимог законодавства у сфері захисту і карантину рослин та оперативно реагувати на зміни в законодавстві
РН 12	Дотримуватися вимог охорони праці

### Літературні джерела

- Іваненко Ф. В. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції: навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. / Ф. В. Іваненко, В. М. Сінченко – К. : КНЕУ, 2005. – 221 с.
- Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. у 2 ч.: монографія / В. А. Колтунов. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 249 с.
- Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів: навчальний посібник / В. М. Найченко, І. Л. Заморська. – Умань : видавець «Сочінський», 2010. – 328 с.
- Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник / Н. М. Осокіна, Г. С. Гайдай. – Умань, 2005. – 614 с.
- Подпрядов Г. І. Технологія обробки, переробки зерна та виготовлення хлібо-пекарської продукції: підручник / Г. І. Подпрядов, І. В. Рожко, Л.Ф. Скалецька. – К. : Аграрна освіта, 2014. – 393 с.
- Подпрядов Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: навч. посібник / Г. І. Подпрядов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков. – К. : Вища освіта, 2004. – 272 с.

7. Пузік Л. М. Технологія зберігання плодів, овочів та винограду: навч. посібник / Л. М. Пузік, І. М. Гордієнко; Харк. нац. аграр. ун-т ім. В. В. Докучаєва. – Харків : Майдан, 2011. – 336 с.
8. Пузік Л. М. Технологія зберігання та переробки картоплі, овочів і фруктів: лабораторний практикум / Л. М. Пузік, М. М. Довгаль. – Харків : Харк. нац. аграр. ун-т ім. В. В. Докучаєва. – Харків, 2007. – 198 с.

#### **Політика оцінювання**

**Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань під час заняття.

**Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, 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
Модуль 1 (теми 1-5) тести, завдання	45
Модуль 2 (теми 6-10) тести, завдання	30
Підсумковий контроль: тести, письмова відповідь	25
Сума	100

#### **До Силабусу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:**

- 1) робоча програма навчальної дисципліни;
- 2) навчальний контент (повний текст лекцій);
- 3) тематика та зміст лабораторних робіт;
- 4) тематика курсових робіт;
- 5) питання для самостійної роботи, поточного і підсумкового контролю;
- 6) електронне навчання у системі Moodle.
- 7) забезпечення дисципліни навчальними інформаційними джерелами, інструментами, обладнанням та програмним забезпеченням.