

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА»

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Спеціальність	Н1 «Агрономія»
Освітньо-професійна програма	Агрономія
Рівень вищої освіти	перший(бакалаврський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет (Інститут)	Факультет агротехнологій і природокористування
Кафедра	Кафедра садівництва і виноградарства
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	5 кредитів ЄКТС/150 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	Мулярчук Оксана Іванівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент https://pdatu.edu.ua/pro-universytet/kafedra-sadivnytstva-i-vynohradarstva.htm Електронна пошта: muliarchukoi@pdatu.edu.ua Номер телефону: +38(067)7967438
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова
Передумови для вивчення дисципліни	Для вивчення дисципліни здобувач вищої освіти має володіти знаннями з наступних навчальних дисциплін: «Стандартизація та управління якість продукції рослинництва», «Плодівництво», «Овочівництво», «Рослинництво».
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі, відповідально ставитимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg , http://surl.li/foccn Відвідування занять. Обов'язковим є відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний графік, тощо) навчання може проходити в он-лайн форматі. Здобувачі обов'язково мають дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни.

	<p>Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://surl.li/fobze. Зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю). <p>В ін формальній освіті:</p> <ul style="list-style-type: none"> наявність наукової публікації; волонтерська діяльність. <p>Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»</p>
--	---

3. Мета навчальної дисципліни

Метою дисципліни є формування спеціалістів зі знанням повного процесу виробництва продукції рослинництва, яке не завершується збиранням, а потребує продовження післязбиральної обробки, зберігання і переробки і є підготовкою майбутнього спеціаліста до успішної роботи на виробництві. За умови сезонного виробництва лише якісне збереження і переробка продукції рослинництва забезпечують цілорічне харчування людини, тваринництву корми, галузям переробної промисловості – сировину.

У процесі вивчення дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» у здобувачів формуються наступні компетентності:

ІК.	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
ЗК 6	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
ЗК 7	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 8	Навички здійснення безпечної діяльності.
ЗК 9	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК 10	Здатність працювати в команді.
СК 1	Здатність використовувати базові знання основних підрозділів аграрної науки (рослинництво, землеробство, селекція та насінництво, агрохімія, плодівництво, овочівництво, кормо виробництво та луківництво, захист рослин).
СК 2.	Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.
СК 3	Знання та розуміння основних біологічних і агротехнологічних концепцій, правил і теорій, пов'язаних із вирощуванням сільськогосподарських та інших рослин.
СК 4	Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач.
СК 9	Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих

	умовах.
4. Зміст навчальної дисципліни	
Тема 1. Характеристика зернових мас як об'єкта зберігання	
Тема 2. Фізичні та фізіологічні процеси зерна	
Тема 3. Режими та способи зберігання зернових мас	
Тема 4 .Основи технології переробки зернових та олійних культур	
Тема 5. Картопля, овочі, плоди та ягоди як об'єкти зберігання	
Тема 6. Основи технології переробки бульб картоплі, овочів, плодів і ягід	
Тема 7. Технологія зберігання і переробки коренеплодів цукрового буряка	
Тема 9. Зберігання і первинна переробка лубоволокнистих культур	
Тема10.Зберігання і первинна переробка хмелю, тютюну і махорки	
5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни	
Після успішного вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти зможе:	
ПРН 7	Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін.
ПРН 8	Володіти статистичними методами опрацювання даних в агрономії.
6. Види навчальних занять	
Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), лабораторні заняття (ЛЗ), самостійна робота (СР).	
7. Методи навчання	
Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда проблемно пошукового характеру, діалог); наочні методи (пояснювально-ілюстративний), практичні методи (робота з навчально - методичною літературою, проектування педагогічної технології, виконання практичних завдань самостійної роботи); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії; метод використання життєвого досвіду, проектування професійних ситуацій); методи стимулювання, мотивації й обов'язку (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, оперативний контроль); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).	
8. Методи та критерії оцінювання	
8.1. Критерії оцінювання	
<p>В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання.</p> <p>У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 100 балів (форма семестрового контролю – залік). Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі.</p> <p>Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, семінарських (лабораторних) занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти.</p>	

<p>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом підсумування балів тільки з поточного контролю. Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані.</p> <p>Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною шкалою. Відповідність семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/planuvannya-ta-organizaciya/p04062022.pdf?ver=18022201</p>	
<p>8.2. Методи оцінювання</p>	
<p>Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести, практичні завдання, розрахункові завдання, навчальні проекти), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), самоконтроль, самоаналіз.</p>	
<p>9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни</p>	
<p>Засоби навчання</p>	<p>Навчальний процес потребує наступних засобів навчання: мультимедійне обладнання комп'ютерна система та мережа; роздатковий ілюстративний матеріал лекцій; презентаційний матеріал лекцій; методичні вказівки до виконання лабораторних робіт.</p>
<p>Інформаційне навчально-методичне забезпечення</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подпратов Г. І., Рожко В. І., Скалецька Л. Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва : підручник. Київ : Аграрна освіта, 2014. 393 с. 10. 2. Подпратов Г. І., Бобер А. В. Переробка продукції рослинництва: навч. посіб. Київ : ЦП «Компринт», 2017. 524 с. 3. Подпратов Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва. Навчальний посібник. К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2019. 492 с. 4. Подпратов Г.І., Бобер А. В., Гунько С.М. Переробка продукції рослинництва: Навчальний посібник. К. : НУБіП України, 2023. 580 с. 5. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, крупів та олії. Київ : НАУ, 2000. 200 с 6. Подпратов Г.І. Зберігання і переробки продукції рослинництва / Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М., Хилевич В.С. – К.: Мета, 2002. – 495 с. 7. Пузік Л. М., Пузік В. К. Технологія зберігання і переробки зерна : навчальний посібник. Харків : ХНАУ, 2013. 312 с. 8. Бібліотека Вернадського http://www.nbu.gov.ua 9. Державна служба статистики України http://www.ukrstat.gov.ua 10. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів http://www.consumer.gov.ua 11. Освітньо-професійна програма «Агрономія» для підготовки здобувачів вищої освіти першого(бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 201 «Агрономія» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp2022/opp-b-agro-1- agronomy.pdf?v=03 12. Електронний навчальний курс «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» в системі дистанційного навчання Moodle http://pdatu.net.ua/course/view.php?id=1467