



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

спеціальність	015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології	факультет	Менеджменту, адміністрування та права
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Кафедра ЮНЕСКО «Філософія людського спілкування» та соціально-гуманітарних дисциплін

ВИКЛАДАЧ

Пономарьова Марина Сергіївна



Вища освіта – спеціальності: менеджмент; підприємництво, торгівля та біржова діяльність; садівництво та виноградарство, управління закладами освіти; освітологія.

Науковий ступень - кандидат економічних наук 08.00.04 – економіка та управління підприємствами, (за видами економічної діяльності)

Вчене звання - доцент кафедри менеджменту

Досвід роботи – більше 16 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 50 фахових наукових статей та більше 50 тез та матеріалів конференцій;
- співавтор 2 навчальних посібників та 7 колективних монографій;
- авторка більше 30 методичних рекомендацій;
- досвід роботи у складі редакційної колегії фахового видання. Відповідальний секретар Вісника ХНАУ. Серія «Економічні науки»;
- досвід роботи у складі: методичної комісії факультету, конкурсних комісій (наукових студентських робіт): Підприємництво; Економіка сільського господарства та АПК; Маркетинг; Управління проектами тощо;
- досвід роботи у складі редакційної колегії з проведення Міжнародних науково-практичних конференцій;
- Член Всеукраїнської громадської організації «Українська асоціація економістів-міжнародників».

телефон

0667618843
0974170902

електронна пошта

univerms@ukr.net

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування фахівців зі знанням повного процесу виробництва продукції рослинництва, яке не завершується збиранням, а потребує продовження – технології післязбиральної доробки, зберігання, переробки та транспортування продукції
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проєкт
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> Важливим напрямом організації виробничої діяльності у сфері нарощування продуктів харчування й збільшення випуску сировини для переробної галузі має стати широке застосування виробничої кооперації та вертикальної інтеграції, формування високотехнологічних професійних холдингових об'єднань і корпоративних структур. За умови сезонного виробництва лише якісне збереження і переробка продукції забезпечують цілорічне харчування людини, тваринництву – корми, галузям переробної промисловості – сировину створення достатньої кількості продовольчих товарів високої якості за рахунок заготівлі їх, насамперед від вітчизняного товаровиробника, і збереження якості в процесі тривалого зберігання і на всьому шляху товаропросування.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 14 годин лекції, 16 годин-практичні; модульний контроль ;підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 5. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції рослинництва для ефективного ведення бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції рослинництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>ПРН 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації.</p> <p>ПРН 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>ПРН 24. Здатність управляти комплексними діями/проєктами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих</p>
--------------------	---	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

№	тема	практичне заняття	тема	Тематика
Лекція 1.	Загальні принципи зберігання і переробки продукції рослинництва	ПЗ 1	Фактори, що обумовлюють якість і збереженість продукції. Наукові принципи зберігання продуктів	1. Фактори, що обумовлюють якість продукції. 2. Боротьба з втратами при зберіганні продукції. 3. Можливі види втрат зерна і насіння. 4. Основна мета вивчення дисципліни. 5. Роль стандартизації в підвищенні якості продукції. 6. Історія розвитку галузі. 7. Зберігання продукції за принципом біоу. 8. Зберігання продукції за принципом анабіозу. 9. Зберігання продукції за принципом ценоанабіозу. 10. Зберігання продукції за принципом абіозу. 11. Філософія організації та технологія зберігання і переробки зерна пшениці. 12. Філософія організації та технологія зберігання і переробки зернових культур. 13. Філософія організації та технологія зберігання і переробки зернобобових культур. 14. Філософія організації та технологія зберігання і переробки овочів. 15. Філософія організації та технологія зберігання і переробки плодів. 16. Філософія організації та технологія зберігання і переробки кормових коренеплодів.
Лекція 2.	Технологія післязбиральної обробки зернових мас та підготовка їх до зберігання	ПЗ 2	Характеристика зернових мас як об'єктів зберігання Фізичні та фізіологічні властивості зернових мас Очищення зерна Сушіння зерна Вентилювання зернових мас	
Лекція 3.	Режими і способи зберігання зернових мас	ПЗ-3	Зберігання зерна і насіння в сухому стані Зберігання зернових мас в охолодженому стані Зберігання зернових мас без доступу повітря Хімічне консервування зернових мас Основні вимоги до конструкцій зерносховищ Особливості зберігання зерна окремих культур Підготовка зерносховищ до приймання зерна нового врожаю	
Лекція 4.	Основи переробки зернових та олійних культур	ПЗ-4	Виробництво борошна Технологія переробки зерна на крупи Виробництво хліба Виробництво макаронів Технологія переробки олійних культур Основи виробництва біопалива	
Модуль 2				

Самостійна робота

Лекція 5.	Загальні властивості плодів, овочів і картоплі як об'єктів зберігання та переробки	ПЗ 5	Морфологічні і фізіологічні особливості об'єктів зберігання Процеси, які відбуваються у масі плодоовочевої продукції під час зберігання	Самостійна робота
Лекція 6.	Режими та способи зберігання врожаю плодів і овочів	ПЗ-6	Характеристика режимів зберігання Способи зберігання плодоовочевої продукції	
Лекція 7.	Особливості післязбиральної доробки і зберігання плодоовочевої продукції	ПЗ-7	Післязбиральна доробка та зберігання коренеплідних овочів Збирання і зберігання капусти Зберігання плодів овочів	
Модуль 3				
	Зберігання та переробка коренеплодів цукрових буряків		Зберігання коренеплодів цукрових буряків Основи технології переробки цукрових буряків	
	Технологія збирання, зберігання та первинної обробки льону-довгунцю		Способи збирання льону. Способи і режими зберігання трести. Коротка технологія переробки трести на волокно	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції / А. Я. Маньковський, Л. Ф. Скалецька, Г. І. Подпряттов та ін. – К. : ВКП “Аспект”, 1999. – 286 с
2. Флауменбаум Б. Л. Технологія консервування плодів, овочів, м’яса і риби. – К. : Вища школа, 1995. – 300 с
3. Подпряттов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : практикум. –К. : Вища освіта, 2004. – 271 с.
4. Рибак Г. М., Блашкіна О. А., Литовченко О. М. Довідник по переробці плодів та ягід, винограду. – К. : Урожай, 1990. – 235 с.
5. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : практикум. – К. : Вища шк., 1994.
6. Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. – Умань, 2005. – 614 с.
7. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. – Полтава, 2003. – 420 с

Методичне забезпечення

Земельний кодекс України, Податковий кодекс України, Господарський кодекс України, Закон України "Про власність", Закон України «Про оренду землі», Закон України «Про стимулювання розвитку сільського господарства», Закон України «Про підтримку малого підприємництва», Укази Президента України «Про підтримку сільськогосподарських товаровиробників», «Про невідкладні заходи щодо прискорення реформування аграрного сектора економіки» та інші законодавчі акти є правовою базою для удосконалення економічного механізму господарювання в АПК, підвищення його ефективності. Інформаційною базою для вивчення курсу стають: статистичні збірники, річні звіти, примітки до річної фінансової звітності, первинні документи та зведені відомості, збірники наукових праць, законодавча база, підручники та інші літературні джерела.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.