

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



Основи технологічних процесів виробництва та зберігання продукції рослинництва

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	Мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	не обмежено	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Кісь-Коркіщенко Лілія Вікторівна



Вища освіта – спеціальність: обладнання переробних і харчових виробництв

Науковий ступінь – доктор філософії 133-галузеве машинобудування

Досвід роботи – більше 4 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- Авторка більше 20 наукових публікацій;
- Співавторка статей в іноземних наукових журналах;
- Учасниця наукових і методичних конференцій.

Телефон

електронна пошта

Kisliliia1990@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей для професійної діяльності, надати студентам якісне уявлення про загальні питання технологічних процесів виробництва основних сільськогосподарських культур, а також процеси їх первинної переробки та зберігання, як сировини для харчової промисловості. Під час вивчення дисципліни розглядаються питання виробництва зернових, зернобобових, круп'яних, олійних, технічних культур та кукурудзи, процеси їх збирання, первинної обробки та режими зберігання. Розглядаються також процеси виробництва цукрового буряка, картоплі, овочів, кормових та баштанних культур, їх збирання, первинної обробки та зберігання. Приділяється особлива увага виробництву продукції рослинництва з точки зору мінімізації ресурсо- та енерговитрат під час переробки цієї продукції на переробних і харчових підприємствах та забезпеченні режимів довготривалого зберігання.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проект
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• навички використання інформаційних і комунікаційних технологій (ЗК 4) • здатність аналізувати і обрати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) • здатність користуватися нормативними документами (ЗК3, ЗК4, ЗК7, ФК1, ПРН1, ПРН5, ПРН6, ПРН20) / індивідуальні практичні завдання • здатність забезпечувати якість продукції в процесі виробничої діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) / тренінг, командний проект • втілення механізмів збереження навколишнього середовища при розробці нормативних документів та в процесі професійної діяльності виробництва сільськогосподарської продукції (ЗК3, ЗК6, ЗК8, ПРН6, ПРН20) /
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні, самостійна 60; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Характеристика виробництва сільськогосподарської продукції, вступ	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Види продукції	Самостійна робота	Технологічні процеси зберігання і переробки різних видів сільськогосподарської продукції:
Лекція 2.	Технологічні процеси виробництва продукції рослинництва:	ЛПЗ 2,1	Технологічні процеси виробництва продукції рослинництва: Види продукції рослинництва: зерно (насіння), плодовоовочева продукція та інші.		
Лекція 3.	Види продукції з овочів: цукровий буряк, соя.	ЛПЗ 2,2	Види продукції з овочів: цукровий буряк, соя.		

Лекція 4.	Підготовка до зберігання овочів та олійних культур.	ЛПЗ 3	Підготовка до зберігання овочів та олійних культур.		
Модуль 2.					
Лекція 5.	Технологічні процеси підготовки до зберігання сільськогосподарської продукції	ЛПЗ 4	Очищення зернової маси та активне вентилявання зерна.	Самостійна робота	Технологічні процеси зберігання і переробки різних видів сільськогосподарської продукції:
Лекція 6.	Технологічні процеси підготовки до зберігання сільськогосподарської продукції:	ЛПЗ 5	Основні характеристики особливостей роботи зерносушарок та процес сушіння зерна.		
	Технологічні процеси підготовки до зберігання сільськогосподарської продукції:	ЛПЗ 6	Основні характеристики виробництва цукру.		
	Технологічні процеси зберігання і переробки різних видів сільськогосподарської продукції:	ЛПЗ 7	Технологічні процеси зберігання продукції рослинництва Зберігання і переробка зернових мас (режими і способи зберігання зерна (насіння), виробництва борошна і круп, виробництво макаронних виробів)		
		ЛПЗ 8	Зберігання і переробка плодовоовочевої продукції (зберігання бульб картоплі та плодовоовочевої продукції, технологічні вимоги до		

			консервування овочів і фруктів, зберігання цукрових буряків та виробництво цукру)		
		лпз 9	2. Технологічні процеси зберігання олійних культур 2.1. Зберігання і переробка соняшника 2.2. Зберігання і переробка рапсу 2.3. Способи використання вторсировини олійних культур .		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Стандартизация и управления качеством продукции: Учебник для вузов /В.А.Швандар, В.П. Панов, Е.М. Купряков и др. –М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. –478с. 2. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. –К.: Європ. ун-т фінансів, ін форм. Систем, менеджм. і бізнесу, 2000. –174с. 3. Чинні нормативні документи на продукцію тваринництва. 4. Ситнікова Н. О., Фоміна К. Ф., Дудник Л. І., Чорнозубенко Н. Н., Кузьменко Л. І. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції: навч. посіб. Київ. Аграрна освіта, 2008. 304с.	Методичне забезпечення	1. Васильєва Ю.О. Стандартизація продукції тваринництва: Базова контролююча програма з дисципліни. - Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.-30 с. 2. Васильєва Ю.О. Організація робіт зі стандартизації та загальні вимоги до стандартів. - Х.: РВВ. ДБТУ, 2021. -14 с. 3. Васильєва Ю.О. Правила і методи прийняття та застосування міжнародних та регіональних стандартів. - Х.: РВВ. ДБТУ, 2021.-16 с. 4. Васильєва Ю.О. Управління якістю продукції. - Х.: РВВ. ДБТУ, 2021.-40с. 5. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища освіта, 2004. 272с. 6. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища школа, 1994. 301с

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

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.