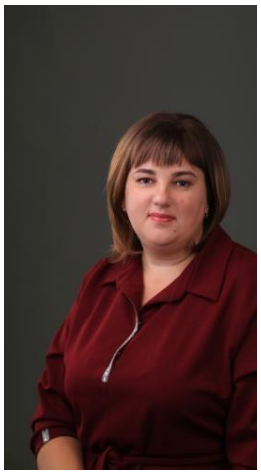
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Ступінь освіти	фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	G11 Машинобудування
Освітня програма	ОПП Галузеве машинобудування
Термін викладання	6-й семестр
Заняття:	
Лекції	30год
Практичні заняття	30год
Самостійна робота	60год
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська



Викладач:
Муха Наталія Василівна

E-mail:
natashamat1988@ukr.net

1. Анотація до курсу

Анотація дисципліни: Предметом вивчення навчальної дисципліни «Технологія переробки с/г продукції» є вивчення сучасних технологій зберігання, переробки сільськогосподарської, плодоовочевої продукції на прикладі сучасних переробних заводів та передових господарствах України.

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.

Формат проведення дисципліни: очна серія лекцій і практичних занять. Здобувачі освіти мають змогу отримувати індивідуальні консультації. Навчальний курс включає самостійну роботу студентів. Під час сесії формат очний.

Обсяг дисципліни

Вид навчальної діяльності	Загальна кількість годин
Лекції	30
Практичні роботи	30
Самостійна робота	60

Результати навчання

Основним завданням вивчення дисципліни «Технологія переробки с/г продукції» є отримання теоретичних знань та набуття практичних навичок із зберігання та переробки сільськогосподарської продукції на підставі глибоких знань біологічних та фізіологічних особливостей культур, з урахуванням особливостей та технологіями зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. Програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення технології зберігання і переробки основних видів рослинницької продукції та обладнання підприємств щодо зберігання, переробки, транспортування продукції

Формування програмних компетентностей

1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
2. Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності
3. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій для професійної діяльності
4. Здатність приймати обґрунтовані рішення
5. 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
6. Здатність виявляти, локалізувати і ліквідовувати регульовані шкідливі організми за результатами інспектування та фітосанітарної експертизи
7. 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
8. Коректно використовувати доцільні математичні і статистичні методи та інформаційні технології у професійній діяльності
9. Уміти координувати, інтегрувати та удосконалювати організацію виробничих процесів під час проведення заходів із захисту рослин
10. Дотримуватися вимог законодавства у сфері захисту і карантину рослин та оперативно реагувати на зміни в законодавстві
11. Дотримуватися вимог охорони праці

Політика курсу

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Засвоєння пропущеної теми лекції з поважної причини перевіряється під час складання підсумкового контролю. Пропуск лекції з неповажної причини відпрацьовується студентом (співбесіда, реферат тощо).

Пропущені практичні, семінарські та лабораторні заняття, незалежно від причини пропуску, студент відпрацьовує згідно з графіком консультацій. Поточні ,,2", отримані студентом під час засвоєння відповідної теми на практичному, семінарському та лабораторному занятті перескладаються викладачеві, який веде заняття до складання підсумкового контролю з обов'язковою відміткою у журналі обліку роботи академічних груп.

Рекомендована література

1. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. – Полтава, 2003.
2. Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинниц- тва : підручник. – Умань, 2005.
3. Подпрятов Г.В., Скалецька Л.Ф. Технологія виробництва борошна, круп, олії. – К.: Видавництво НАУ, 2000.
4. Подпрятов Г.В., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К.: Мета, 2002.
5. Подпрятов Г.В., Скалецька Л.Ф. та ін. Зберігання і переробка продукції рослинництва: практикум. – К.: Вища школа, 2004.
6. Подпрятов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К. : Центр інформаційних технологій, 2010.
7. Подпрятов Г. І., Войцехівський В. І., Мацейко Л. М., Рожко В. І. Основи стандартизації, управління якістю та сертифікація продукції рослинництва. – Луцьк : Терен, 2011.
8. Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. – Умань, 2005.