

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«КІЦМАНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ
ОСВІТИ
« ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

(повне найменування вищого навчального закладу)

ЦИКЛОВА КОМІСІЯ АГРОМЕХАНІЧНИХ ТА
ЗЕМЛЕВПОРЯДНИХ ДИСЦИПЛІН

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи
Світлана СЛОБОДЯН
08 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

(НАЗВА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ)

Галузь знань 20 АГРАРНІ НАУКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВО

(ШИФР І НАЗВА)

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 201 АГРОНОМІЯ

(ШИФР І НАЗВА СПЕЦІАЛЬНОСТІ)

ВІДДІЛЕННЯ №2

(НАЗВА ВІДДІЛЕННЯ)

Кіцмань, 2024

Робоча програма НП Технологія та переробка с/г продукції
(назва навчальної дисципліни)
для здобувачів фахової передвищої освіти

за галуззю знань 20 Аграрні науки та продовольство

спеціальністю 201 «Агрономія»

ОПП «Виробництво та переробка продукції рослинництва»

2024-2025 н. р.

Розробник: Василь СЕМЕНЮК, викладач агрономічних дисциплін, спеціаліст
першої кваліфікаційної категорії

Схвалено методичною радою коледжу
Протокол № 1 від "30" 08 2024 року

Завідувач методичного кабінету Микола КОРОЛЬ

Погоджено
завідувач навчально - виробничою практикою
" 30 " 08 2024 року

Віктор ГУЦУЛЯК

Робоча програма затверджена на засіданні
циклової комісії агромеханічних та
землепорядних дисциплін
Протокол № 1 від "30" 08 2024 року

Голова циклової комісії Ганна АНТОЩУК

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА БАЗА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Мета практики: ознайомлення з основними показниками якості продукції рослинництва, способами та режимами зберігання, основними методами переробки і оцінювання якості продукції.

База практики: склади та елеватори для зберігання продукції рослинництва, переробні підприємства.

Як результат проходження практики студент повинен **знати:**

- особливості хімічного складу основних видів продукції рослинництва;

- основні вимоги та умови зберігання основних видів рослинницької продукції;

- заходи боротьби з втратами продукції під час зберігання;

- загальні умови консервування і переробки продукції;

- безвідходні технології переробки сільськогосподарської продукції;

- методики визначення якості сировини та продукції;

вміти:

- вживати необхідних заходів щодо забезпечення належних умов зберігання продукції рослинництва;

- здійснювати контроль за перебігом процесу зберігання та якістю продукції;

- ефективно використовувати приміщення та обладнання зі зберігання та переробки продукції;

- оцінювати якість сільськогосподарської продукції.

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

1. Основна документація на кондиційне насіння.

Ознайомлення з основними способами підготовки сільськогосподарських культур до зберігання: очищення, сортування, калібрування, сушіння. Вплив компонентів зернової маси, механічних пошкоджень і хвороб плодоовочевої продукції, вмісту вологи в олійних культурах на якість зберігання. Показники кондиційності насіння.

2. Заготівля кормів

Ознайомлення з основними способами заготівлі кормів на зиму для тварин. Види кормів.

3. Способи утримання ВРХ.

Ознайомлення з найпростішими способами утримання ВРХ та свиней. Види способів та їх характеристика

4. Виробництво та процеси випікання хліба.

Показники якості переробки продукції

Ознайомлення з матеріально-технічною базою: первинний пункт переробки, основний технологічний конвеєр, наявність і видовий склад технологічного обладнання. Види борошна та приготування опари для приготування тіста

Ознайомлення з основними технологіями консервування овочів і фруктів. Робота лабораторії з контролю за якістю сировини і готової продукції.

5. Товарне оцінювання плодоовочевої продукції. Методи консервування

Зовнішній вигляд, калібрування, механічні пошкодження. Виявлення хвороб плодів та овочів. Розрахунок втрат плодів та овочів під час тривалого зберігання та способи консервування плодів

6. Ознайомлення зі способами зберігання картоплі.

Способи зберігання картоплі. Види сховищ. Сортування та калібрування картоплі

7. Ознайомлення із виробничими умовами виробництва олії.

Відбір зерна для аналізу. Визначення вмісту олії у зерні. Технологічні процеси отримання олії.

8. Бункерні сховища їх види та характеристика.

Органолептичне оцінювання зерна, визначення вологості, вмісту домішок і зараженості його шкідниками. Бункерні сховища їх види.

Норми природних втрат під час зберігання, кількісний та якісний облік зерна під час зберігання. Особливості зберігання зерна окремих культур.

9. Процес отримання круп.

Характеристика режимів зберігання. Технологія та процеси отримання круп зерна

10. Підготовка сховищ до зберігання

Технологічне оцінювання зерносховищ до зберігання зерна.

11. Протруювання зерносховищ

Ознайомлення з способами приготування суміші для знезаражування сховищ. Способи обприскування засіків.

12. Виробництво борошна

Види сировини та підготовка помельних сумішей до помолу.

13. Зберігання та переробка овочів.

Вимоги до сировини, способи зберігання овочів, оцінювання якості коренеплодів. Технологічна схема отримання цукру. Відходи цукробурякового виробництва.

14. Зберігання часнику та цибулі

Підготовка продукції до зберігання та закладання її в тару.

15. Переробка тютюну.

Процеси вирощування шишок тютюну та способи його переробки.

3. Структура навчальної практики

Назва теми	Кількість годин		
	всього	Зокрема	
		на заняття	самостійне вивчення
1. Основна документація на кондиційне насіння.	10	6	4
2. Заготівля кормів	4	-	4
3. Способи утримання ВРХ.	10	6	4
4. Виробництво та процеси випікання хліба. Показники якості переробки продукції	6	-	6
5. Товарне оцінювання плодоовочевої продукції. Методи консервування	4	-	4
6. Ознайомлення зі способами зберігання картоплі	4	-	4
7. Ознайомлення із виробничими умовами виробництва олії.	6	-	6
8. Бункерні сховища їх види та характеристика.	12	6	6
9. Процес отримання круп.	6	-	6
10. Підготовка сховищ до зберігання	4	-	4
11. Протруювання зерносховищ	4	-	4
12. Виробництво борошна	6	-	6
13. Зберігання часнику та цибулі	4	-	4
14. Зберігання часнику та цибулі	6	-	6
15. Переробка тютюну.	4	-	4
Всього	90	18	72

4. Темі практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин
1.	Основна документація на кондиційне насіння	6
2.	Способи утримання ВРХ.	6
3.	Бункерні сховища їх види та характеристика.	6
	Всього	18

5. Самостійна робота

№	Назва теми	Кількість годин
1.	2	4
1.	Наукові принципи зберігання продукції	4
2.	Фізіологічні властивості зернових мас	4
3.	Процеси які відбуваються у плодоовочевій масі при зберіганні	4
4.	Технологічні особливості сховищ для зберігання продукції	6
5.	Зберігання капусти , цибулі та часнику	4
6.	Переробка винограду	4
7.	Технологічний процес переробки цукрових буряків	6
8.	Зберігання тютюну та махорки	6
9.	Сховища для зберігання картоплі	6
10.	Сховища для зберігання борошна – його види	4
11.	Зберігання шишок хмелю	4
12.	Виробництво хліба	6
13.	Вентилювання зернових мас.	4
14	Зберігання часнику та цибулі	6
15	Процеси вирощування шишок тютюну та способи його переробки	4
	ВСЬОГО	72

6. Індивідуальні завдання

Написання рефератів; складання кросвордів, тестів; створення презентацій; виготовлення плакатів.

7. Методи навчання

Під час проведення практичних занять: пояснення, робота біля дошки, розв'язування задач, робота з індивідуальними завданнями, робота з нормативними довідниками, демонстрування.

8. Методи контролю

Оцінка знань, умінь та навичок здобувачів освіти проводиться по всіх складових видах занять, що передбачені програмою навчальної практики «Плодоовочівництво».

Поточний контроль знань здобувачів освіти з навчальної практики проводиться в письмовій та усній формі.

9. Методичне забезпечення

- для контролю знань, вмінь здобувачів освіти – тести та практичні завдання;
- для індивідуальної роботи – щоденник для практичних завдань, рекомендації щодо вивчення питань самостійної роботи здобувачів освіти;
- Навчальна наскрізна програма практики;
- Робоча навчальна програма практики;
- Навчально-наочні посібники, технічні засоби навчання тощо;
- Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять;
- Методичні рекомендації, розробки викладача;
- Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти;
- Інші матеріали.

10. Рекомендована література

Базова

1. Технологія переробки: навч посіб. / Г.І. Яровий, О.В. Романов. – Харків: ХНАУ, 2017. – 376 с.
2. Барабаш О.Ю. Технологія виробництва овочів і плодів. – К.: Вища школа, 2004.

Допоміжна

1. Ярош Ю.М. Технологія виробництва с-г продукції, -К, 2010 р.
2. П.О.Стецишин, В.В.Рекуненко „Основи органічного виробництва Вінниця, „Нова книга 2011р.

11. Інформаційні ресурси

1. Інформаційно-довідкова система "Сорт" [Електронний ресурс] режим доступу: <http://sort.sops.gov.ua/search/search/search/search>