

СИЛАБУС

Технології виробництва, переробки і зберігання сільськогосподарської продукції

	КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ «ПОКРОВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ» ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ» Методична комісія Електрифікації сільського господарства СИЛАБУС	
Назва дисципліни	Технології виробництва, переробки і зберігання ільськогосподарської продукції	
Освітня програма	Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка	
Освітній рівень	Фаховий молодший бакалавр	
Спеціальність	141 Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка	
Галузь знань	14 Електрична інженерія	
Формат дисципліни	обов'язкова	
Форма навчання	денна	
Рік навчання/семестр	2023-2024нр / 1	
Обсяг	Кредитів - 3	ВСЬОГО (год) -60 лекції – 30 практичні – 9 лабораторні самостійна робота – 21
Контрольні заходи	Залік	
Викладач(і)	Медяний Михайло Борисович	
E-mail	electricvpu75@gmail.com	
Посилання на сайт		
Анотація дисципліни	Предмет «Технології виробництва, переробки і зберігання сільськогосподарської продукції» є базовим курсом в системі підготовки фахівців в галузі електроенергетики, електротехніки та електромеханіки. При вивченні курсу майбутні спеціалісти отримують широке уявлення про виробництво, зберігання та переробку продукції рослинництва і тваринництва і зможуть правильно організувати її зберігання та переробку в конкретних умовах свого господарства з найбільшим економічним ефектом і в інтересах народного споживання.	
Мета дисципліни	є вивчення традиційного та ресурсозберігального і ґрунтозахисного землеробства, основ сучасного обробітку ґрунту – мінімального та нульового, системи No-Till – економічної моделі рослинництва, сучасних технологій виробництва в Україні, альтернативних енерго- та ресурсозберігальних технологій в тваринництві. Основні питання	

	умов і способів зберігання, технології переробки, оцінки якості продукції зернових, технічних, плодоовочевих культур, продукції тваринництва, молока, м'яса.
--	--

Очікувані результати навчання:

Знати:

- технології зберігання, післязбиральної обробки зернової, технічної, плодоовочевої продукції;
- основні принципи виробництва, зберігання продукції рослинництва - свіжої та переробленої;
- методики визначення якості: зернових різного цільового призначення, олійних, зернобобових, круп'яних;
- біологічні (фізіологічні) особливості кожної рослинницької продукції як об'єкта зберігання;
- особливості продукції рослинництва як об'єктів переробки;
- основи технологій виробництва, переробки тваринницької продукції;
- особливості готової (переробленої) тваринницької продукції як об'єктів зберігання.

- Уміти:

- обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі, що пов'язана з переробкою сільськогосподарської продукції та харчовими технологіями;
- визначати терміни і способи збирання, післязбиральної обробки врожаю;
- контролювати якість сировини технічних культур (цукробурякової, олійної, лубоволокнистої);
- визначати терміни збирання, складати графіки реалізації, закладання на зберігання чи переробки плодоовочевої продукції;
- здійснювати контроль у процесі тривалого зберігання овочів, плодів, ягід;
- рекомендувати технологію виробництва, післязбиральної обробки зернової маси, яка надходить після збирання;
- здійснювати контроль за післязбиральною обробкою та зерновою продукцією у процесі тривалого зберігання;

Тема	Тематика дисципліни
	Вступ..
1	Технологія виробництва продукції рослинництва
1.1.	Поняття про ґрунт, його склад і властивості Електрогравіометрія.
1.2.	Фактори життя рослин.Фотосинтетична радіація
1.4.	Сівозміни та їх значення в раціональному використанні ґрунтів.
1.5.	Фактори інтенсифікації в рослинництві
1.6.	Технологія ресурсоенергозберігального та ґрунтозахисного землеробства
1.7.	Технології вирощування сільськогосподарських культур
1.8	Технологія вирощування сільськогосподарських культур у спорудах закритого ґрунту
1.9	Технологія вирощування озимих і ярих зернових культур
1.10	Технологія вирощування технічних та кормових культур
1.11	Технологія вирощування овочевих і плодових культур
2	Технологія переробки і зберігання продукції рослинництва
2.1	Післязбиральна обробка і зберігання насінневого та товарного зерна
2.2	Технологічні прийоми виробництва борошна і продуктів з зерна

2.3	Технологія зберігання і переробки олійних культур
2.4	Технологія зберігання та переробки цукрових буряків, картоплі та трав'яних культур
2.5	Технологія зберігання і консервування рослинної сировини
3	Технологія виробництва продукції тваринництва і птахівництва
3.1	Виробничо-технологічна характеристика тваринницьких і птахівницьких підприємств
3.2	Типи тваринницьких приміщень та їх технологічне обладнання
3.3	Відтворення поголів'я – організаційний механізм способу виробництва продукції тваринництва
3.4	Технологія нормованої годівлі тварин і птиці
3.5	Технологія утримання сільськогосподарських тварин і догляд за ними
3.6	Технологія виробництва молока
4	Технологія переробки та зберігання продукції тваринництва
4.1	Технологія переробки молока та виробництво кисломолочних продуктів
4.2	Технологія виготовлення і зберігання м'ясних продуктів
4.3	Технологія прибирання, переробки і зберігання посліду та гною
Система оцінювання	
1.	Студент з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи завдань. Під час відповіді і при виконанні завдань припускається суттєвих помилок.
2.	Студент з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу та не усвідомлено виконує окремі фрагменти завдань. При відповіді і виконанні завдань припускається суттєвих помилок.
3.	Студент з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу та не усвідомлено виконує частину завдань. При відповіді і виконанні завдань припускається суттєвих помилок.
4.	Студент на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал, виконує завдання з допомогою викладача. Стикається зі значними труднощами при аналізі та порівнянні. Усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технічною документацією. При відповіді та виконанні завдань припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
5.	Студент на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основні положення навчального матеріалу та виконує завдання з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною документацією. При відповіді та виконанні завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.
6.	Студент без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує завдання з епізодичною допомогою викладача і з окремими помилками визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної документації. При відповіді та виконанні завдань припускається помилок, може частково виправити.
7.	Студент самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу та застосовує його при виконанні завдань в типових умовах. Дає визначення основних термінів і понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності й недостатньо обґрунтована. Виконує завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій) з консультативною допомогою викладача. Користується довідковою інформацією, технічною документацією. При відповіді та виконанні завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.

8.	Студент самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних термінів і понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною документацією. При відповіді та виконанні завдань припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.	
9.	Студент володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні завдань як у типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних термінів і понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує завдання за типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною документацією. При відповіді та виконанні завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	
10.	Студент уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу та здатний їх правильно використовувати для виконання завдань. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Студент самостійно і правильно застосовує довідкову інформацію, технічну документацію. Завдання виконує в цілому правильно в повному обсязі з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінених умовах. При відповіді та виконанні завдання припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	
11.	Студент володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь студента повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно складати окремі її види. Завдання виконує правильно у повному обсязі як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. При відповіді та виконанні завдань припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виказує пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	
12.	Студент володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, передбачених навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної документації в межах навчальної програми. Бездоганно виконує завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.	
Поточний контроль:		Тести, лабораторні роботи, практичні заняття, опитування
Семестровий контроль:		Іспит

Річний контроль:	
Рекомендована література та інформаційні ресурси	
Основна:	Додаткова:
. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. Навчальний посібник. Київ: ЦП Компрінт, 2010. 495 с.	Мерко І. Т., Моргун В. О. Наукові основи і технологія переробки зерна : підручник для студентів вищих навчальних закладів. Одеса : Друк, 2001. 348 с.
Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник. Умань: 2005. 614 с	Жемела Г. П., Шемавньов В. І., Маренич М. М., Олексюк О. М. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Дніпропетровськ, 2005. 248 с.
Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Духовська Т.М., Сеньков А.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ: «Вища освіта», 2004. 155 с.	Манківський А.Я., Скалецька Л.Ф., Подпратов Г.І., Сеньків А.М. Технологія виробництва сільськогосподарської продукції: навч. посіб. – Ніжин: Аспект, 2000. – 192с.
Подпратов Г. І., Рожко В. І., Скалецька Л. Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва : підручник. Київ : Аграрна освіта, 2014. 393 с.	Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Бобер А. В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва. Лабораторний практикум. Київ: ЦІТ, 2009. 295 с.
Пузік Л. М., Пузік В. К. Технологія зберігання і переробки зерна : навчальний посібник. Харків : ХНАУ, 2013. 312 с.	
Бусенко О.Т., Столюк В.Д., Могильний О.Й., Штемпель М.В. Технологія виробництва продукції тваринництва. – К.: Аграрна освіта. 2009 – 496с.	
Інформаційні ресурси:	
Основні:	Додаткові:
https://elib.tsatu.edu.ua/dep/enf/etem_3/index.htm	
Політика дисципліни	
Курс передбачає індивідуальну та групову роботу. Обов'язковість відвідування занять, активна участь в обговоренні питань, попередня підготовка до лекцій та практичних занять. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час консультації викладача. Під час роботи над індивідуальними завданнями. Діяльність здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до Положення про академічну доброчесність (https://vpu-75.com.ua/wp-content/uploads/2023/03/2.-polozhennya-pro-akademichnu-dobrochesnist-uc-hasnykiv-osvitnogo-proczesu.pdf)	

Розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії

Електрифікації сільського господарства

Протокол № ____ від «__» _____ 2023 р.

Голова методичної комісії _____ Микола РЕШЕТЮК