

ВСП «Бобринецький АФК ім. В. Порика БНАУ»

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні циклової комісії
спеціальності НІ Агрономія

Протокол № 2 від 10.09.2025р.

Голова ЦК 

Вікторія МУЗИКА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва»	
Галузь знань	Н Сільське, лісове, рибне господарство та ветеринарна медицина
Спеціальність	НІ Агрономія
ОПП (рік)	Агрономія (2025 р.)
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Форма навчання	Денна
Семестр	8
Обсяг навчальної дисципліни	150 годин (5 кредитів ECTS)
Форма контролю	Екзамен (усний)
Мова викладання	Українська
Розробники	Залуженко Валентина, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії Музика Вікторія, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії
Предмет вивчення	Предметом вивчення навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва» є формування у фахівців конкретного розуміння того, що сучасні технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції – це цілісні науково обґрунтовані системи з комплексом незамінних, взаємопов'язаних елементів, які виконують функцію системи, сутність якої полягає у зберіганні, переробці та якості сільськогосподарської продукції.
Мета вивчення	Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва», 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.
Компетентності, заплановані знання та вміння	<p>ЗК3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК1. Здатність використовувати базові знання з фахових дисциплін у професійній діяльності.</p> <p>СК6. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.</p> <p>СК7. Здатність застосовувати в процесах виробництва, переробки і зберігання інноваційно новітні прийоми, заходи, засоби для отримання високоякісної, екологічно безпечної, ринково привабливої сільськогосподарської продукції.</p> <p>СК13. Здатність розв'язувати задачі оптимізації і приймати ефективні рішення з питань використання машин і техніки для вирощування та збирання, зберігання, первинної обробки і транспортування сільськогосподарської продукції.</p> <p>Здобувач освіти повинен знати: основні вимоги і умови зберігання основних видів рослинницької продукції, заходи боротьби із втратами продукції; загальні питання консервування і переробки продукції; методику визначення якості продукції і здійснення хіміко – технологічного контролю виробництва;</p> <p>Здобувач освіти повинен уміти: вживати необхідні заходи щодо забезпечення належних умов зберігання продукції; здійснювати контроль за якістю та зберіганням продукції; обґрунтувати найбільш доцільні способи переробки продукції; ефективно використовувати приміщення та обладнання із зберігання і переробки продукції тощо</p>
Заплановані результати навчання	<p>РН1. Застосовувати всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання для розв'язання практичних ситуацій у сфері агрономії.</p> <p>РН4. Опанувати нові методи і технології, впроваджувати інноваційні принципи і методи для підвищення ефективності виробничої діяльності в агрономії.</p> <p>РН8. Здійснювати первинний лабораторний аналіз зразків ґрунту, рослин і продукції рослинництва.</p> <p>РН14. Організовувати технологічні процеси вирощування насіннєвого матеріалу сільськогосподарських культур відповідно до встановлених вимог, технологічні операції з первинної переробки і зберігання сільськогосподарської продукції.</p> <p>РН17. Вміти працювати самостійно і в команді, нести професійну відповідальність за результати роботи, дотримуватися норм та стандартів професійної етики для досягнення спільної мети.</p>
Зміст дисципліни	<p>Розділ 1. Загальні та наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва</p> <p>Тема 1.1 Вступ</p>

	<p>Тема 1.2 Загальні та наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва</p> <p>Розділ 2. Технологія післязбиральної обробки зернових мас та підготовка їх до зберігання</p> <p>Тема 2.1 Характеристика зернових мас як об'єктів зберігання</p> <p>Тема 2.2 Показники якості зерна.</p> <p>Тема 2.3 Фізичні та фізіологічні властивості зернової маси.</p> <p>Лабораторне заняття 1. Підготовка партій товарного зерна і відбір проб для аналізу. Визначення органолептичних показників якості зернових мас.</p> <p>Тема 2.4 Очищення зернових мас.</p> <p>Тема 2.5 Сушіння та вентильовання зернових мас.</p> <p>Лабораторне заняття 2. Визначення вологості та засміченості зерна.</p> <p>Лабораторне заняття 3. Визначення кількості та якості клейковини.</p> <p>Розділ 3. Режими і способи зберігання зернових мас</p> <p>Тема 3.1 Режими і способи зберігання зернових мас</p> <p>Розділ 4. Основи переробки продукції рослинництва та зберігання продуктів переробки</p> <p>Тема 4.1 Виробництво борошна</p> <p>Лабораторне заняття 4. Технологічна характеристика зерна пшениці, підготовка помельних сумішей.</p> <p>Тема 4.2 Технологія переробки зерна на крупи</p> <p>Лабораторне заняття 5. Оцінювання якості круп.</p> <p>Тема 4.3 Виробництво хліба</p> <p>Тема 4.4 Виробництво макаронів.</p> <p>Тема 4.5 Зберігання насіння олійних культур.</p> <p>Тема 4.6 Технологія переробки олійних культур</p> <p>Лабораторне заняття 6. Оцінювання якості переробки олійної сировини. Технологічна схема виробництва олії.</p> <p>Тема 4.7 Основи виробництва біопалива</p> <p>Розділ 5. Загальні властивості плодів, овочів і картоплі як об'єктів зберігання та переробки</p> <p>Тема 5.1 Морфологічні та фізіологічні особливості об'єктів зберігання</p> <p>Тема 5.2 Процеси, які відбуваються у масі плодоовочевої продукції під час зберігання</p> <p>Лабораторне заняття 7. Ознайомлення зі засобами, які використовують для контролю та регулювання способів зберігання плодоовочевої продукції.</p> <p>Розділ 6. Режими та способи зберігання врожаю плодів і овочів</p> <p>Тема 6.1 Характеристика режимів та способів зберігання плодоовочевої продукції</p> <p>Тема 6.2 Смарт-елеватор як кіберфізична система</p> <p>Розділ 7. Особливості післязбиральної доробки і зберігання плодоовочевої продукції</p> <p>Тема 7.1 Післязбиральна доробка та зберігання коренеплідних овочів</p> <p>Тема 7.2 Зберігання цибулевих, цибулевих, плодкових і зелених овочів</p> <p>Тема 7.3 Післязбиральна доробка і зберігання плодів, ягід та винограду</p>
--	---

	<p>Розділ 8. Основи переробки овочів, плодів та винограду Тема 8.1 Технології глибокої переробки та замкненого циклу Тема 8.2 Мікробіологічні способи консервування Тема 8.3 Фізичні способи консервування Лабораторне заняття 8. Органолептичне оцінювання якості консервованої плодоовочевої продукції. Тема 8.4 Хімічні способи консервування та консервування цукром Тема 8.5 Переробка винограду Тема 8.6 Контроль виробництва і зберігання консервованої продукції Розділ 9. Післязбиральна доробка, зберігання та переробка бульб картоплі Тема 9.1 Післязбиральна доробка та зберігання бульб картоплі Тема 9.2 Переробка бульб картоплі Лабораторне заняття 9. Кількісний облік врожаю картоплі. Оцінювання якості картоплі різного призначення. Технологічна схема виробництва крохмалю. Розділ 10. Зберігання та переробка коренеплодів цукрових буряків Тема 10.1 Зберігання коренеплодів цукрових буряків Тема 10.2 Основи технології переробки цукрових буряків Лабораторне заняття 10. Оцінювання якості коренеплодів і доброякісності соку цукрових буряків. Технологічна схема виробництва цукру. Розділ 11. Технологія збирання, післязбиральна доробка та зберігання льоносировини і шишок хмелю Тема 11.1 Технологія збирання, післязбиральна доробка та зберігання льоносировини і шишок хмелю Розділ 12. Збирання, післязбиральна доробка і зберігання потюну і махорки Тема 12.1 Збирання, післязбиральна доробка і зберігання потюну і махорки</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Ботаніка з основами фізіології рослин та мікробіології, захист рослин, організація і планування діяльності аграрних формувань, ТВПР, насінництво і селекція, плідівництво.</p>
Система оцінювання	<p>Система оцінювання результатів навчання здобувачів освіти включає оцінювання під час поточного та підсумкового контролю. Поточний контроль охоплює оцінювання наступних результатів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відповіді (виступи) на аудиторних заняттях; - результати виконання лабораторних робіт; - результати виконання та захисту завдань самостійної роботи здобувача; - у разі змішаної (дистанційної) форми навчання – відповіді під час занять у дистанційному режимі (на форумах, у чатах, через Zoom, Google Meet, тощо). <p>Результат поточного контролю навчальної діяльності здобувачів визначається як середнє арифметичне значення за всіма складовими поточного контролю.</p> <p>Підсумковий контроль:</p> <p>Екзамен – це форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку рівня засвоєння студентом теоретичного та практичного</p>

	<p>матеріалу з дисципліни.</p> <p>Поточний контроль успішності здобувачів здійснюється за чотирирівневою шкалою - «2» незадовільний рівень, «3» задовільний рівень, «4» добрий рівень, «5» відмінний рівень.</p>
<p>Інформаційне забезпечення</p>	<p>Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Косенчук Н.П. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва : навч. посіб. /– Київ : Науково-методичний центр ВФПО, 2022. – 220 с. 2. Н. Косенчук Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Електронний посібник 2020 3. Н. Косенчук Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Електронний лабораторний практикум 2020 4. Подирятов Г.І., Рожко В. І, Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. –К.: Аграрна освіта. 2014.-393с. 5. Ситнікова Н.О., К.Ф. Фоміна, Л.І. Дудник, Н.Н. Чернозубенко, Л.І. Кузьменко Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції: Навчальний посібник /– К., 2008. – 304 с. <p>Додаткова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Ісаєва Є.В. Атлас хвороб плодових і ягідних культур. – 3-є вид, перероб. і доп. – К.: Урожай, 1991. – 144с. 7. Коренешоди цукрових буряків для промислового переробляння. Технічні умови. ДСТУ – 4327:2004, Київ, Держпоживстандарт України.2004. 8. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник – Умань, 2005. -614с. 9. Подирятов Г.І., Скалецька Л. Ф. Зберігання і переробка продукції рослинництва . Навчальний посібник - К.: Мета, 2002. – 495 с. 10. Подирятов Г.Г., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М, Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: Навч посібник – К.: Вища освіта, 2004. – 272 с. 11. Подирятов Г.В., Скалецька Л.Ф. Технологія виробництва борошна, круп, олій. – Київ: Видавництво НАУ, 2000. <p>Інформаційні ресурси</p> <ul style="list-style-type: none"> - https://www.youtube.com/watch?v=9MXXMFOlyAls - https://www.youtube.com/watch?v=vRjFSDC-Xxk - Переробка олійних культур. URL: https://www.deltawjlnar.com/pererobka-olijnih/ - Прибуток з гектару цукрових буряків складає \$2 тис за умов власної переробки. URL: https://superagrom.com/news/18101-pributok-z-gektaru-cukrovih-buryakiv-skladae-2-tis-za-umov-vlasnoy-pererobki - Зберігання і переробка продукції рослинництва. – http://buklib.net/books/21971/