

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>201 Агрономія</u> Рік навчання: <u>4-й</u>, семестр <u>7-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Лісового, садово-паркового</u> <u>господарства, садівництва та</u> <u>виноградарства</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.с.г.н., доц. Панцирева Ганна Віталіївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	pantsyreva@vsau.vin.ua, apantsyreva@gmail.com

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва» є вибірковою компонентою ОПП Агрономія.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.
Підсумковий контроль – залік.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Мікробіологія», «Ентомологія», «Фітопатологія».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Інноваційні технології в рослинництві», «Кормовиробництво та луківництво», «Рослинництво».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни

Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва спрямована на отримання здобувачами однієї з важливих і універсальних

компетентностей – розробляти, удосконалювати і реалізовувати прогресивні технології зберігання і переробки зерна, овочевої та кормової продукції.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни – засвоєння студентами теоретичних процесів технології переробки та зберігання зернової продукції, овочів та кормів.

Завдання вивчення дисципліни

- навчити студентів обирати шляхи та методи вирішення актуальних проблем вибору технологій виробництва, переробки та зберігання зернової продукції, овочів та кормів.

- показати шляхи підвищення урожайності сільськогосподарських культур, мінімізації питомих енергетичних витрат на виробництво, переробку і зберігання зернової продукції овочів та кормів та підвищення її якості.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен володіти інтегральними, загальними та фаховими компетентностями, зокрема:

Інтегральні компетентності (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетенції (ЗК):

ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК 2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.

ФК 3. Знання та розуміння основних біологічних і агротехнологічних концепцій, правил і теорій, пов'язаних із вирощуванням сільськогосподарських та інших рослин.

ФК 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах.

Програмні результати (ПРН):

ПР 11. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем відповідно до зональних умов.

ПР 12. Проектувати й організувати технологічні процеси вирощування насінневого матеріалу сільськогосподарських культур відповідно до встановлених вимог.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах), робота в команді (реалізується через: метод проектів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проектів).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ КУРСУ «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва»	2	2	10
2	Тема 2. НАУКОВІ ПРИНЦИПИ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ	2	2	10
3	Тема 3. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ЗЕРНА	2	2	10
4	Тема 4. ТЕОРІЯ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНОВИХ МАС	2	2	10
5	Тема 5. РЕЖИМИ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНОВИХ МАС	2	2	10
6	Тема 6. РЕЖИМИ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДІВ, ОВОЧІВ І КАРТОПЛІ	2	2	10
7	Тема 7. ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА	2	2	10
8	Тема 8. НАУКОВІ ТА МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИНОРОБСТВА	2	2	5
9	Тема 9. ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ І ТРИВАЛІСТЬ ЗБЕРІГАННЯ РОСЛИННОЇ ПРОДУКЦІЇ	2	2	5
10	Тема 10. ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ ТА ЇЇ ОБРОБКА	2	2	5
11	Тема 11. ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ І СУШЕНІ ПЛОДООВОЧЕВІ ПРОДУКТИ	2	2	5
12	Тема 12. ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВИН	2	2	5
13	Тема 13. ТЕХНОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИНОГРАДУ ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ І ВИРОБНИЦТВА ВИНА	2		5
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

№ п/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	20	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	30	2 рази на семестр	Тестування у системі Moodle
Разом		100		

Список основної та додаткової літератури

Основна

1. Мазур В.А., Гончарук І.В., Дідур І.М., Панцирева Г.В., Телекало Н.В., Купчук І.М. Інноваційні аспекти технологій вирощування, зберігання і переробки зернобобових культур, монографія. Вінниця: ВНАУ. 2021. 180 с.

2. Панцирева Г.В. Програма навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва». Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський), галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальність 201 Агрономія, освітньо-професійна програма Агрономія, 2020 р., 22 с. 25762

3. Панцирева Г.В. Методичні вказівки для виконання практичних занять з навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва». Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський), галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальність 201 Агрономія, освітньо-професійна програма Агрономія, 2020 р., 56 с. 25761

4. Панцирева Г.В. Методичні вказівки для організації самостійної роботи з навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва». Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський), галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство, спеціальність 201 Агрономія, освітньо-професійна програма Агрономія, 2020 р., 56 с. 28772

5. Танчик С.П., Дмитришак М.Я., Мокрієнко В.А., Дудченко В.М. Технології сільськогосподарської продукції. Книга 1. Технології виробництва продукції рослинництва. Підручник. К.: Видавничий дім «Слово», 2012. 704 с.

Додаткова

1. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник. Полтава, 2013. 419 с.

2. Мазур В.А., Ткачук О. П., Яковець Л.А. Екологічна безпека зернової та зернобобової продукції: монографія. Мазур В.А., Ткачук О.П., Яковець Л.А. Вінниця: Твори, 2020. 442 с.

Контроль і оцінка результатів навчання

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (вирішення і письмове оформлення завдань, схем, діаграм, інших робіт графічного характеру; презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	6
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	6
Всього за атестацію 2		30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
75-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
60-74%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-59%	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
16-34%	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві

	помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15%	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.