

Силабус освітньої компоненти
Переробка та збереження с.- г. продукції
I (бакалаврський) рівень вищої освіти
(дисципліна професійної та практичної підготовки за вибором здобувачів)
Спеціальність 101 «Екологія»

Викладач: Пузік Людмила Михайлівна *доктор с.-г. наук*, професор

Аудиторія: 402 МСМ

Час консультацій: Середа 13:00 – 15:00

Контактний телефон: (067) 570-37-92

E-mail: ludapusir@khntusg.info

Додаткові матеріали:

- Зошит та ручка для ведення записів
- Ноутбук (при наявності)
- E-mail аккаунт

Інформація про курс. Даний курс розроблений, щоб сформувати у здобувачів освіти систему знань про щодо основних принципів, законів, процесів, що відбуваються під час зберігання сировини, підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають глибокі теоретичні знання і здатні грамотно вирішувати актуальні проблеми, що стоять перед технологією зберігання сировини в ринкових умовах, формування у студентів наукового підходу до питань прогнозування якості сировини і пов'язаних з цим проблем, навчити студентів науково обґрунтовувати строк зберігання і застосувати прогресивні технології, направлені на підвищення якості, поглиблення знань і практичних умінь з питань зміни показників якості в процесі, що дасть можливість майбутньому фахівцеві кваліфіковано визначати та заздалегідь передбачати тривалість зберігання будь-якого продукту.

Компетентності. Здатність впроваджувати екологічно безпечні технології вирощування сільськогосподарської продукції та розробляти заходи з оптимізації сільськогосподарського виробництва. Знання та розуміння основних біологічних і агротехнологічних концепцій, правил і теорій, пов'язаних із вирощуванням сільськогосподарських та інших рослин. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач.

Програмні результати навчання. Знати природно-ресурсний потенціал, екологічні проблеми та шляхи їх вирішення у сільськогосподарському виробництві. Володіти на операційному рівні методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації, а також культивування об'єктів і підтримання стабільності агроценозів із збереженням природного різноманіття. Здатні аналізувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі с.-г., вирішувати

практичні завдання, які пов'язані із забезпеченням раціональних умов зберігання, транспортування.

Методи навчання. На заняттях Ви станете учасником проблемних лекцій та міні-лекцій, приймете участь у роботі в малих групах, практичних заняттях-дискусіях. Для проблемних лекцій, що направлені на розвиток логічного активного мислення, характерним є обмеження теми двома-трьома ключовими пунктами. Увага студентів концентрується переважно на матеріалі, що враховує передовий український та досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. Студентам даються питання для самостійного розмірковування та обґрунтування. В той же час міні-лекції проводяться як частина заняття-дослідження і характеризуються досить стислим представленням досить ємкого матеріалу за короткий час з представленням доказів і узагальнень. Робота в малих групах дає можливість для участі кожного студента в роботі за темою заняття, можливість розвинути лідерські якості, вміння працювати в команді та забезпечує формування особистісних якостей та досвіду спілкування. Практичні заняття-дискусії передбачають формування критичного мислення, обмін думками і поглядами учасників з приводу даної теми, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать ухвалювати колегіальні рішення.

Співробітництво. Впродовж навчання Ви будете виконувати індивідуальні завдання. Ви повинні бути готові зустрітися з вашою спільною групою в ненавчальний час, щоб погоджувати результати своїх індивідуальних завдань. На заняттях Ви повинні вміти доводити свою думку, нести відповідальність за себе. Відеопрезентація захисту індивідуального заняття є його невід'ємною частиною.

Мета дисципліни є формування у студентів теоретичних і практичних знань сучасних способів та режимів зберігання та переробки сировини, оснований на властивостях продукції. Курс дозволить Вам опанувати вміння визначати якість продукції рослинництва та режим подальшого її зберігання; організувати технологічний контроль на будь якому етапі зберігання і переробки продукції; організувати виконання технологічної інструкції на всіх етапах зберігання і переробки зерна і соковитої продукції.

Методи оцінювання. Поточний контроль, співбесіда, усне опитування, виконання практичних робіт, презентація результатів виконання проекту, виступ. Підсумковий контроль - іспит.

Підсумкова оцінка. Підсумкова оцінка за курсом ставиться на підставі додавання балів за виконання проектного й поточних завдань та бали за підсумковий контроль.

Літерні оцінки проставляються на підставі даної таблиці перерахунку:

90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Відвідуваність і участь. Відвідування занять є обов'язковим, тому що при їх проведенні в аудиторії будуть пояснюватися завдання і надаватися відповідні матеріали, здійснюватися менторська підтримка стартап-проектів. Багато часу в аудиторії буде приділено роботі груп над спільними проектами. Пропуск занять в цей час зашкодить не тільки Вам, але і Вашій групі.

Попередній календар курсу

Тиждень	Тема
1	Наукові принципи зберігання продуктів
3	Теоретичні основи зберігання продукції рослинництва
5	Режими та способи зберігання зерна
7	Технологія зберігання картоплі та коренеплодів
9	Технологія зберігання капусти та цибулі
11	Зберігання плодів зерняткових культур
13, 15	Основи переробки зерна

Література:

1. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. /Г.П. Жемела, В.І. Шемавнєв, О.М. Олексюк – Полтава, 2003. –419с.
2. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки зерна / Л.М. Пузік, В.К. Пузік – Харків, Точка, 2013. – 311 с.
3. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Навчальний посібник. / Л.М. Пузік – Харків, 2013. – 112 с.
4. Пузік Л.М. Технологія зберігання плодів, овочів та винограду /Л.М. Пузік, І.М. Гордієнко – Харків, «Майдан», 2011. – 333с.
5. Пузік Л.М. Технологія зберігання картоплі овочів та фруктів. /Л.М. Пузік, М.М. Довгаль – Харків, Плеяда, 2007. – 196 с.
6. Пузік Л.М. Технологія переробки продукції рослинництва /Л.М. Пузік, В.К. Пузік, А.О. Рожков – Харків, «Майдан», 2015. – 414с
7. Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Лабораторний практикум. Л.М. Пузік, А.В. Бондарів – Харків, Ви-во Іванченка, 2016. – 150 с.
8. 14. Подпрятів Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. – К. : Центр інформаційних технологій, 2010. – 495 с.
9. Державні стандарти на с.-г. продукцію
10. Осокіна Н.М, Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. – Умань, 2005. – 614 с