



ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. **Код.** ОК - 17
2. **Назва.** Інноваційні технології зберігання та переробки продукції рослинництва.
3. **Тип.** Обов'язковий.
4. **Рівень вищої освіти:** I (магістерський)
5. **Рік навчання, коли пропонується дисципліна:** 2.
6. **Семестр, коли вивчається дисципліна:** 4
7. **Кількість встановлених кредитів ЄКТС.** 4,5
8. **ПІБ лектора, науковий ступінь, посада.** Ткачук С.О., к.с.г.-н., доцент.
9. **Результати навчання.** Забезпечує формування наукових знань і вмінь, щодо впливу умов вирощування на якість рослинницької продукції, основними способами переробки та зберігання вирощеного урожаю.

10. Форми організації занять: лекційні заняття, практичні заняття, самостійна робота, контрольні заходи

11. Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни: землеробство; рослинництво; агрохімія; система застосування добрив; селекція, рослинництво, мікробіологія, плідівництво, овочівництво, агрохімсервіс.

12. Зміст курсу. Значення галузі зберігання і переробки продукції рослинництва. Проблеми втрат якості продукції при зберіганні. Історія зародження дисципліни. Характеристика основних технологій очищення зерна. Загальні принципи зберігання зернових мас. Основи переробки зерна на борошно. Виробництво нових видів круп. Особливості виробництва хліба та макаронних виробів. Особливості переробки різних видів олійних культур. Загальні властивості плодів та ягід як об'єктів зберігання. Режими та способи зберігання картоплі та столових коренеплодів. Особливості переробки цукрових буряків на цукор. Консервування плодів і овочів. Консервування цукром. Основи технології виготовлення різних видів соків та вин.

13. Рекомендовані навчальні видання:

1. Зберігання і переробка продукції рослинництва: Навч. Посібник /Г.І.Подпрятков, Л.Ф.Скалецька, А.М.Сеньков, В.С.Хілевич- К.:”Мета”,2002р.-495 с.
2. Скалецька Л.Ф., Подпрятков Г.І Зберігання та переробка продукції рослинництва: Навч.посібник.-К.: Вища школа, 2001.-303 с.
3. Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М., Духовська Т.М. Лабораторний практикум по технології зберігання та переробки продукції рослинництва. К.: Вища школа.-1994,236 с.
4. Г.І.Подпрятков Технологія виробництва борошна, крупи та олії. К.: Наукова думка,2000,123 с.
5. В.І.Анохіна, Т.М.Сердюк. Довідник по переробці овочевих та баштанних культур.- К.: Урожай, 1990, 267 с.
6. Хілевич В.С., Скалецкая Л.Ф. Стандартизация и контроль качества сельскохозяйственной продукции: Практикум.- К.: Вища школа, 1990.

14. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:24год. лекцій, 24год. практичнихзанять, 87 год. самостійної роботи. Разом – 135год.

Методи: інтерактивні лекції, елементи проблемної лекції, індивідуальні завдання, індивідуальні та групові науково-дослідні завдання, використання мультимедійних засобів;

15. Форми та критерії оцінювання:

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.

Підсумковий контроль: залік в кінці 8 семестру.

Поточний контроль (100 балів): тестування, опитування;

16. Мова викладання: українська.



SUBJECT DESCRIPTION

1. Code. OK -17

2. Title. Innovative technologies of storage and processing of crop production.

3. Type. The obligatory.

4. Level of High Education. MSc (Magister's) level

5. Academic year. 2.

6. Semester. IV.

7. Credits. 4,5.

8. Lecturer name, academic degree and position. Sviatoslav Tkachuk, PhD, Associate professor.

9. Results of studies.

To ensure the formation of scientific knowledge and skills regarding the influence of the conditions of cultivation on the quality of crop production, the main methods of processing and preservation of cultural crops.

10. Forms of Studies. Lectures, practical classes, individual work, control activities

11. Mandatory previous educational disciplines.

Agriculture, crop production, agrochemistry, system of fertilizers application, selection, crop production, microbiology, fruit growing, vegetable growing, agrohimservice.

12. Contents.

The significance of the field of storage and processing of crop production. Problems of product quality loss during storage. History of the origin of the discipline. Characteristics of the main technology of grain cleaning. General principles of grain storage. Basis of grain processing for flour. Production of new types of cereals. Features of bread and pasta production. Features of processing various types of oilseeds. Common properties of fruits and berries as objects of storage. Modes and ways of storing potatoes and table roots. Features of sugar beet processing for sugar. Canned fruits and vegetables. Sugar canning. The basics of the technology of manufacturing various types of juices and wines.

13. Recommended literature

1. Storage and processing of crop production: Teaching. Manual / H.I. Podpriatov, L.F. Skaletska, A.M. Senkov, V.S. Khilevych. -K.: "Meta", 2002. -495 p.

2. Skaletska L.F., Podpriatov G.I. Storage and processing of crop production: Teaching. Manual. -K.: Vyschashkola., 2001. -303 p.

3. Skaletska L.F., Sen'kov A.M., Dukhovska T.M. Laboratory workshop on technologies of storage and processing of crop production. - K.: Vyschashkola. -1994. -236 p.

4. G.I. Podpriatov Technology of flour, groats and oil production. - K.: Naukovadumka, 2000, 123 p.

5. V.I. Anokhin, T.M. Serdiuk. Handbook for the processing of vegetable and melon cultures. -K.: Urozhai, 1990, 267 p.

6. Khylevych VS, Skaletskaia L.F. Standardization and quality control of agricultural production: Workshop. – K.: Vyschashkola, 1990.

14. Planned activities and teaching methods

24 hours of lectures, 24 hours of practical classes, 87 hours of independent work. Total - 135 hours.

Methods: interactive lectures, elements of problem lecture, individual tasks, individual and group research tasks, use of multimedia.

15. Evaluation methods and criteria.

The assessment is carried out on a 100-point scale.

Final control: credit at the end of the 8-th semester.

Current control (100 points): testing, survey.

16. Teaching language. Ukrainian.

Deputy Head of the Department T.M. Kolesnyk, Ph.D, Associate Professor