

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Код ОК 30; ий університет
водного господарства

2. Назв Технології зберігання та переробки продукції рослинництва;

3. Тип: обов'язковий;

4. Рівень вищої освіти: I (бакалаврський),

5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна: 4;

6. Семестр, коли вивчається дисципліна: VII;

7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 3,5;

8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада: к.с.-г. н., доцент, Мороз О.С.

9. Результати навчання: після вивчення дисципліни студент повинен бути здатним:

Вивчити теоретичні основи стандартизації, управління якістю та сертифікації продукції рослинництва, навчитися основним принципам зберігання продукції рослинництва - свіжої та переробленої, оволодіти методиками визначення якості: зернових різного цільового призначення, олійних, зернобобових, круп'яних, оволодіти знаннями про біологічні (фізіологічні) особливості кожної рослинницької продукції як об'єкта зберігання, вивчити особливості продукції рослинництва як об'єктів переробки; основи технологій переробки рослинницької продукції, знати особливості готової (переробленої) продукції як об'єктів зберігання, навчитися визначати терміни збирання, складати графіки реалізації, закладання на зберігання чи переробки плодоовочевої продукції.

10. **Форми організації занять:** лекційне заняття, практичне заняття, самостійна робота, іспит;

11. **Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни:** «Овочівництво», «Рослинництво з основами агрокліматології».

12. **Зміст курсу:** Характеристика галузей зберігання і переробки продукції рослинництва. Історія розвитку галузі, курсу і науки. Способи та принципи зберігання продукції рослинництва. Системи очистки певних зернових культур Засоби та методи очистки зернових культур. Загальна характеристика установок для очищення зерна. Етапи післязбиральної обробки зерна. Види і типи установок для очищення зернових культур. Активне вентилявання зернових мас. Технологія і режими активного вентилявання. Сушіння зерна. Активне, або примусове, вентилявання зерна. Визначення вологості повітря за показами сухого і вологого термометрів. Активне вентилявання і природне охолодження зерна різних культур. Прилади та знаряддя для контролю стану зернових культур при їх зберіганні.

13. **Рекомендовані навчальні видання:**

1. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва. Навчальний посібник. – К.: ЦП «Компринт», 2018. – 632 с.

2. Подпратов Г.І., Бобер А.В. Післязбиральна доробка та зберігання продукції рослинництва. Навчальний посібник. – К.: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України, 2019. – 492 с.

3. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва. Навчальний посібник. 2-е вид., допов. і перероб. – К.: ЦП «Компринт», 2020. – 791 с.

4. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: Підручник. – К.: ФОП Ямчинський О.В., 2022. – 790 с

14. **Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:**

24 год. лекцій, 24 год. практичних робіт, 57 год. самостійної роботи. Разом – 105 год.

Методи: лекції, мультимедійні засоби, відеосупровід (посилання на Навчальній платформі НУВГП).

15. **Форми та критерії оцінювання:**

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.

Підсумковий контроль (40 балів): екзамен в кінці V -го семестру.

Поточний контроль (60 балів): практичні роботи (посилання на Навчальній платформі НУВГП).

16. **Мова викладання:** українська.

Завідувач кафедри

Агрохімії, ґрунтознавства та землеробства ім. С.Т. Вознюка

Т.М. к.с.-г.н., доцент

Колесник

1. Code: OK 30; ступення

2. Title: Technologies of storage and processing of plant products;

3. Type: obligatory;

4. Higher education level: I-bachelor 's degree;

5. Year of study, when the discipline is offered: 4;

6. Semester when the discipline is studied: VII;

7. Number of established ECTS credits: 3,5;

8. Surname, initials of the lecturer / lecturers, scientific degree, position:

O. S. Moroz, senior lecturer, Candidate of Agricultural Sciences;

9. Results of studies: after studying the discipline the student must be able:

Learn the theoretical foundations of standardization, quality management, and certification of agricultural products. Acquire knowledge of the basic principles of storing fresh and processed agricultural products. Master methodologies for assessing the quality of various types of crops: grains for different purposes, oilseeds, legumes, cereals. Gain expertise in understanding the biological (physiological) characteristics of each agricultural product as an object of storage. Study the peculiarities of agricultural products as objects of processing; fundamentals of technologies for processing plant products. Understand the characteristics of finished (processed) products as objects of storage. Learn to determine harvesting timelines, create schedules for the sale, storage, or processing of fruit and vegetable products.

10. Forms of organizing classes: lecture session: practical session independent work, exam

11. Disciplines preceding the study of the specified discipline "Vegetable growing", "Crop production with basics of agroclimatology"

12. Course contents: Characterization of the storage and processing of crop production. History of the industry, course and science. Methods and principles of storage of crop production. Systems for cleaning certain crops Means and methods of cleaning crops. General characteristics of grain cleaning plants. Stages of post-harvest grain processing. Types and types of grain cleaning plants. Active ventilation of grain masses. Technology and modes of active ventilation. Drying of grain. Active or forced ventilation of grain. Determination of air humidity by dry and wet thermometers. Active ventilation and natural cooling of grain of various crops. Devices and tools for monitoring the condition of grain crops during storage.

13. Recommended educational editions:

1. Podpryatov G.I., Beaver A.V., Yashchuk N.O. Technological and chemical control of crop production: Study guide. - K.: CP "Komprint", 2018. - 632 p.

2. Podpryatov G.I., Beaver A.V. Post-harvest processing and storage of crop production. Textbook. - K.: Editorial and Publishing Department of NULES of Ukraine, 2019. - 492 p.

3. Podpryatov G.I., Beaver A.V., Yashchuk N.O. Technological and chemical control of crop production. Study guide. 2nd edition, supplemented and revised - K.: CP "Komprint", 2020. - 791 p.

4. Podpryatov G.I., Beaver A.V., Yashchuk N.O. Technological and chemical control of crop production: Textbook. - K.: FOP Yamchynskiy O.V., 2022. - 790 p.

14. Planned types of educational activities and teaching methods: 24 hours lectures, 24 hours practical work, 57 hours independent work. Together - 105 years.

Methods: lectures, multimedia, video (link on the Training platform NUVGP)

15. Forms and assessment criteria: Evaluation is carried out on a 100-point scale.

Final control (40 points): exam at the end of the V -th semester.

Current control (60 points): practical work (link to the NUVGP Training Platform).

16. Language of teaching: Ukrainian.

Head of the Department of

Agrochemistry, Soil Science and Agriculture named after S.T. Vozniuk

T.M.

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

Kolesnik