

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ РОСЛИННИЦТВА»



Ступінь освіти	<u>фаховий молодший бакалавр</u>
Спеціальність	<u>133 Галузеве машинобудування</u>
Освітня програма	<u>ОПІ Галузеве машинобудування</u>
Термін викладання	<u>6-й семестр</u>
Заняття:	
Лекції	<u>30год</u>
Практичні заняття	<u>30год</u>
самостійна робота	<u>60год</u>
Форма підсумкового контролю	<u>залік</u>
Мова викладання	<u>українська</u>



Викладач:
Муха Наталія Василівна

E-mail:
Natashamat1988@ukr.net

1. Анотація до курсу

Основи первинної обробки рослинництва – це навчальна дисципліна, яка дозволяє формувати теоретичні знання щодо властивостей сільськогосподарської продукції, технологічних властивостей, зберігання та переробки.

2. Мета та завдання курсу

Мета дисципліни полягає в засвоєнні студентами елементів технології первинної обробки сільськогосподарської продукції з ціллю підвищення її товарної якості, покращення смакових і поживних властивостей харчових продуктів. Це потрібно для формування фахових фундаментальних знань, необхідних для опанування компетентностей бакалавра, що регламентовані освітньо-професійною програмою за

спеціальністю 133 Галузеве машинобудування.

Завдання курсу:

Основним завданням є привити студентам вміння розробляти технологічні процеси обробки сільськогосподарської продукції на основі лекційного і лабораторного матеріалу та самостійної роботи над спеціальною літературою. Студенти під час проходження курсу дисципліни повинні отримати знання з питань харчової цінності зерна різних культур, картоплі, цукрових буряків, овочів та плодів, тютюну, махорки та хмелю.

Одержані знання повинні допомогти майбутнім спеціалістам ефективно використовувати набуті знання з питань нормування якості сільськогосподарських продуктів, оцінки сільськогосподарських продуктів, включаючи фізичні, хімічні, фізико-хімічні та технологічні методи.

Обсяг дисципліни

Вид навчальної діяльності	Загальна кількість годин
Лекції 3. Р	30
Практичні роботи е	30
Самостійна робота з	60

Результати навчання

- одержати знання з основ теорії та практики зберігання сільськогосподарської продукції.
- знати принципи зберігання продукції, вміти проводити нормування якості сільськогосподарських продуктів, проводити оцінку їх відповідно затверджених стандартів, користуватися методиками визначення якості продуктів, включаючи фізичні, хімічні, фізико-хімічні та технологічні методи.

5. Критерії оцінювання

Оцінка знань, умінь та навичок з навчальної дисципліни при підсумковому контролі здійснюється виходячи із наступних загальних рекомендацій :

«відмінно» - якщо студент демонструє ґрунтовні та повні знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку у умінь і навичок, правильне рішення у не стандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру;

«добре» - якщо студент виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки, неточності;

«задовільно» - якщо студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними умінями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, допускає недоліки комунікативної культури;

«незадовільно» - якщо студент не володіє необхідними знаннями, уміннями, навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури.

6. Політика курсу

1.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі).

У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

1.2. Комунікаційна політика

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту. Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

1.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

7.4 Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань він може опротестувати виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

7.5. Відвідування занять

Для здобувачів вищої освіти денної форми відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням з керівником курсу.

7. Рекомендовані джерела інформації

1. Ситнікова Н. О., Фоміна К. Ф., Дудник Л. І., Чорнозубенко Н. Н., Кузьменко Л. І. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції: навч. посіб. Київ. Аграрна освіта, 2008. 304с.
2. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища освіта, 2004. 272с.
3. Скалецька Л. Ф., Духовська Т. М., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. Київ. Вища школа, 1994. 301с.

Інформаційні ресурси

1. ТОВ "Прес-медіа": газета "Агробізнес сьогодні" URL: agro@impressmedia.kiev.ua.
2. Агропортал /AgroUA URL: <http://agroua.net> - ZernoUA.info
<http://www.zernoua.info>.
3. Технологія хранения и переработки зерна URL: <http://www.twirpx.com/files/food/grain>.
4. Современная техника и оборудование активного вентилирования зерна URL: <http://fermer.zol.ru>.
5. Зернохранилища. Силоса. URL: <http://www.tpk-lord.com>.
6. Зерносушилки, зернохранилища, Sukup, Delux, Brock, Sweet: Деметра: О компании URL: <http://www.demetra-ua.com>.

