



**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ЧЕРНЯТИНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ВІННИЦЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО  
АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»  
Інженерно-технологічне відділення  
Силабус навчальної дисципліни**



**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ  
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА**

Дячок Людмила Петрівна, викладач вищої категорії

Контакти: 0673999725

Електронна адреса : [dychokluda6@gmail.com](mailto:dychokluda6@gmail.com)

**НАЗВА, КОД КОМПОНЕНТИ І КІЛЬКІСТЬ КРЕДИТІВ**

**ВК 3** Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції

**Кількість кредитів ЄКТС: 5.**

**Кількість годин** – 150, у тому числі 58 аудиторних годин, 92 годин самостійної роботи.

**ЧАС ТА МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Термін викладання:** другий семестр.

**Місце проведення навчальної дисципліни:** корпус №1, 1-й поверх, кабінет №.8.

**ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ**

Постреквізити: викладання дисциплін «Сільськогосподарські машини», «Експлуатація машин і обладнання».

**ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Призначення навчальної дисципліни**

«Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції» належить до пріоритетних напрямів сучасної науки. При вивченні дисципліни слід зрозуміти, що рослинництво і тваринництво є провідними галузями сільськогосподарського виробництва. Необхідно знати сучасний стан і перспективи зростання виробництва сільськогосподарської продукції. Особливу увагу потрібно звернути на те, що основний шлях збільшення виробництва сільськогосподарської продукції – це значне підвищення урожайності та продуктивності на основі вдосконалення технологій їх вирощування.

Дисципліна розкриває також основні питання технології та організації ефективної первинної переробки та зберігання сировини сільськогосподарського виробництва, оцінювання її якості відповідно до вимог галузевих стандартів на продукцію.

## **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни є підготовка фахівців інженерних спеціальностей, які здатні самостійно вирішувати питання технології виробництва та переробки сільськогосподарської продукції, тобто вивчення закономірностей, що виникають між робочими органами машини і живою природою, оволодівати новими досягненнями науково-технічного прогресу.

Вивчення навчальної дисципліни повинно мати практичне спрямування з урахування умов майбутнього використання фахівців.

## **Завдання вивчення дисципліни**

- Вибір оптимальних технологій механізованого вирощування і збирання та переробки сільськогосподарської продукції;
- визначення аргомеханічних параметрів ґрунту, рослин, добрив, матеріалів і продуктів сільськогосподарського виробництва;
- системи та способи утримання тварин і птиці;
- біологічні та господарські особливості тварин і птиці різних видів та основні види їх продукції;
- підвищенню надійності технологічного процесу і продуктивності роботи машин;
- технологічні процеси, машини та обладнання для первинної обробки і зберігання сільськогосподарської продукції;
- контроль якості виконання технологічних операцій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції;
- зниження втрат сільськогосподарської продукції;
- збереженню навколишнього середовища.

## **Зміст навчальної дисципліни**

Формується із наступних програмних компетентностей:

### **1. Інтегральна компетентність (ІК)**

Здатність особи самостійно виконувати складні спеціалізовані виробничі чи навчальні завдання в галузі аграрного виробництва або у процесі навчання, нести відповідальність за результати своєї діяльності та діяльності інших осіб у певних ситуаціях.

### **2. Фахові компетентності спеціальності (ФК):**

ФК2. Здатність визначати експлуатаційні показники, а також робочі параметри агрегатів для їх застосування у технологічних процесах виробництва.

ФК9. Здатність використовувати основи агрономії та органічного землеробства для обґрунтування механізованих технологічних процесів сільськогосподарського виробництва.

### **3. Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН2. Розв'язувати типові технічні задачі пов'язані з функціонуванням техніки та її впровадження в технології органічного землеробства при виробництві сільськогосподарської продукції. Проявляти самостійність і відповідальність у роботі.

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ теми	Назва теми	Форми організації навчання та кількість годин			
		Аудиторні		Самостійна робота	Всього
		Лекційні заняття	Практичні заняття		
<b>Модуль 1. Технологічні процеси, машини і обладнання для виробництва та переробки продукції рослинництва</b>					
1	Вступ. Основи ґрунтознавства, землеробства, меліорації рослинництва.	4	2	8	14
2	Технологія виробництва та переробки зернових та зернобобових культур. Виготовлення борошна.	4	2	8	14
3	Технологія виробництва та переробки коренеплодів і бульбоплодів.	2	2	8	12
4	Технологія виробництва та переробки овочів, плодів і ягід.	4	2	8	14
5	Технологія виробництва, технологічні процеси для виробництва та переробки олійних і ефіроолійних культур.	2	2	8	12
6	Технологія виробництва, виготовлення та зберігання кормів.	2	2	8	12
7	Технологія виробництва та переробка льону і хмелю.	2	2	8	12
<b>Модуль 2. Технологічні процеси, машини і обладнання для виробництва та переробки продукції тваринництва і птахівництва</b>					
8	Системи і особливості утримання та годівлі тварин і птиці	2	4	8	14
9	Технологія переробки молока і молочних продуктів	2	2	8	12
10	Технологія виробництва та переробки м'яса і риби.	2	2	8	12
11	Технологія виробництва та переробки продукції птахівництва	2	2	8	12
12	Характеристика та технологічні особливості сховищ та холодильників.	2	4	4	10
	<b>Разом</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>92</b>	<b>150</b>

## Теми практичних занять

№ теми	Назва теми	Кількість годин
<b>Модуль 1. Технологічні процеси, машини і обладнання для виробництва та переробки продукції рослинництва</b>		
1	Дослідження фізичних властивостей ґрунту	2
2	Підготовка партій товарного зерна і відбір проб. Органолептичні показники зерна. Технологія виготовлення борошна.	2
3	Технологія виготовлення цукру.	2
4	Вивчення основних способів переробки плодів та овочів.	2
5	Технологія виготовлення олії.	2
6	Технологія виготовлення силосу. Органолептична оцінка силосу.	2
7	Технологія виробництва та переробка льону	2
<b>Модуль 2. Технологічні процеси, машини і обладнання для виробництва та переробки продукції тваринництва і птахівництва</b>		
8	Нормована годівля тварин і птиці.	4
9	Технологія виробництва і переробки молока.	2
10	Технологія виробництва та переробки м'яса і риби.	2
11	Технологія виробництва та переробки продукції птахівництва	2
12	Характеристика та технологічні особливості сховищ та холодильників.	4
<b>Усього</b>		<b>28</b>

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

Передбачена в разі потреби розробка аудіокурсу, дистанційних online курсів для здобувачів з особливими освітніми проблемами (інклюзивної освіти).

### САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТА

Самостійна робота студента коледжу є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

#### Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Модуль 1. Технологічні процеси, машини і обладнання для виробництва та переробки продукції рослинництва</b>		
1	Тема 1. Основи землеробства, ґрунтознавства, меліорації, рослинництва 1. Регулювання водного режиму ґрунту. 2. Гідротехнічні споруди.	8

2	Тема 2. Технологія виробництва та переробки зернових культур. Виготовлення борошна. 1. Технологія сушіння зернових та інших сільськогосподарських культур.	8
3	Тема 3. Технологія виробництва та переробки коренеплодів і бульбоплодів 1. Зберігання цукрових коренеплодів, як сировини для переробки.	8
4	Тема 4. Технологія виробництва та переробки овочів, плодів і ягід 1. Особливості переробки плодоягідної продукції. 2. Режими і способи зберігання плодово-ягідної продукції.	8
5	Тема 5. Технологія виробництва та переробки олійних і ефіроолійних культур. 1. Технологія виробництва та особливості технологічних процесів при переробці ефіроолійних культур.	8
6	Тема 6. Технологія виробництва, виготовлення та зберігання кормів. 1. Якість виконання механізованих робіт та показники якості готової продукції. 2. Використання нових кормових культур.	8
7	Тема 7. Технологія виробництва та переробки льону і хмелю. 1. Машина та обладнання для виробництва трести льону та сушіння хмелю.	8
<b>Модуль 2. Технологічні процеси, машини і обладнання для виробництва та переробки продукції тваринництва і птахівництва</b>		
8	<b>Тема 8. Системи і особливості утримання та годівлі тварин і птиці.</b> 1. Системи та способи утримання тварин і птиці. 2. Реконструкція тваринницьких приміщень і пташників як спосіб впровадження передових технологій і сучасної техніки.	8
9	<b>Тема 9. Технологія виробництва і переробки молока і молочних продуктів.</b> 1. Значення молочних продуктів . Складові молока. 2. Якісні показники готової продукції.	8
10	<b>Тема 10. Технологія виробництва та переробки м'яса і риби.</b> 1. Технологія вилову, транспортування і зберігання риби. (охолодження, підморожування, глибоке заморожування). 2. Ознайомлення з підрозділами м'ясокомбінату.	8
11	<b>Тема 11. Технологія виробництва та переробки продукції птахівництва.</b> 1. Первинна обробка домашньої птиці. Якість сировини та готової продукції. 2. Яйця сільськогосподарських птахів як продукт для переробки і зберігання.	8
12	<b>Тема 12. Характеристика та технологічні особливості сховищ та холодильників.</b> 1. Підготовка сховищ до сезону зберігання. 2. Вимоги до сховищ різних типів.	4
<b>Усього</b>		<b>92</b>

Призначенням самостійної роботи студентів є поглиблення ними знань, одержаних на лекціях, формування вміння знаходити необхідний матеріал для підготовки до практичних занять, написання рефератів, підготовки доповідей і презентацій.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

### Основна література:

1. Хомик Н.І., Гаврон Н.Б., Рубінець Н.А.. Технологія виробництва і переробки сільськогосподарської продукції: курс лекцій. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2016. 248с.
2. Іваненко Ф. В., Сінченко В. М. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції: Навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. К.: КНЕУ, 2005. 221 с.
3. Іваненко Ф.В. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції : навч.-метод. посіб. Київ : КНЕУ, 2005. 221 с.
4. Бусенко О.Т., Столюк В.Д., Могильний О.Й, Штомпель М.В. .Технологія виробництва продукції тваринництва . Київ : Аграрна освіта, 2005. 496 с.
5. Подпрятів Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К. : Аграрна освіта, 2014. 393 с.
6. Іваненко Ф.В. Системи технологій у тваринництві : навч. посіб. – Київ : КНЕУ, 2004. 320 с.
7. Манько Ю.П., Танчик С.П., Цюк О.А., Карпенко О.Ю., Рожко В.М., Дудченко В.М. Технологія виробництва продукції рослинництва.: Навчальний посібник. Київ : НУБіП України, 2019. 215 с.

### Додаткова література:

1. Рудь А.В., Бендера І.М., Войтюк Д.Г. та ін. Механізація, електрифікація та автоматизація сільськогосподарського виробництва: підручник. У 2 т. Київ : Агроосвіта, 2012.
2. Ріпка І.І., Семен Я.В., Крупич О.М., Бендера І.М. Основи механізації сільськогосподарського виробництва : навч. посіб. Львів : ЛНАУ, 2013. 224 с.
3. Рудь А.В., Коноваленко О.М., Мошенко І.О., Іванишин В.В. Практикум по сільськогосподарських машинах і знаряддях. Київ : Урожай, 1996. 208 с.

### Інформаційні ресурси:

1. Журнал «Тваринництво сьогодні»/ [Електронний ресурс].-Режим доступу: <http://www.ait-magazine.com.ua>
2. Журнал «Тваринництво України»/ [Електронний ресурс].-Режим доступу: <https://tvarynnyctvoua.at.ua>
3. Журнал «Агроном»/ [Електронний ресурс].-Режим доступу: <https://www.agronom.com.ua/publikatsiyi/ovochivnytstvo>
4. Журнал «Пропозиція»/ [Електронний ресурс].-Режим доступу:<https://propozitsiya.com/ua>

## КОНТРОЛЬ І ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 50% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 20% за показники наукової, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки - на екзамені.

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 екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає перезарахування кредитів освітніх компонентів, отриманих студентами, які навчались за програмою академічної мобільності, неформальної, інформальної освіти за наявності відповідних підтверджуючих документів.

Передбачена в разі потреби розробка аудіокурсу, дистанційних online курсів для здобувачів з особливими освітніми проблемами (інклюзивної освіти).

### Критерії оцінювання результатів навчання

Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Модуль 1</b>	
Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7x1
Участь у роботі на практичних заняттях	7x2
Індивідуальні та групові творчі завдання (підготовка доповідей, презентацій)	7x1
Модульне тестування	10
<b>Всього за модуль 1</b>	<b>40</b>
<b>Модуль 2</b>	
Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5x1
Участь у роботі на практичних заняттях	5x2
Індивідуальні та групові творчі завдання (підготовка доповідей, презентацій)	5x1
Модульне тестування	10
<b>Всього за модуль 2</b>	<b>30</b>
<b>Підсумкове тестування (залік)</b>	<b>30</b>
<b>Разом</b>	<b>100</b>

Оцінка навчальних досягнень студентів за всіма видами контролю - поточний контроль успішності і модульне тестування - здійснюється за національною системою та ECTS.

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Політика щодо відвідування

Лекційні та практичні заняття проводяться в навчальних кабінетах. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в онлайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником.

У дистанційному режимі всі заняття проводяться через платформу дистанційного навчання GOOGLE CLASSROOM.

Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації з викладачем.

### Правила поведінки на заняттях

Активна участь здобувачів на практичному занятті, під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи тощо.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

**Примітка:** роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних



причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання екзаменів відбувається із дозволу керівництва за наявності поважних причин.

### **Політика щодо академічної доброчесності**

Під час роботи над індивідуальними завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Чернятинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету».

Списування, плагіат, фабрикація під час виконання самостійної роботи та екзамену заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв).

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжі. З метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Google Meet, Viber тощо).