

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми


Роман Чепок
"28" серпня 2025 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


Наталія ПЕЛИХ
Протокол засідання кафедри технологій
виробництва та переробки с.-г.
продукції
імені академіка В.Г. Пелиха ХДАЕУ
від "26" серпня 2025 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології переробки сільськогосподарської продукції

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень

Освітня програма – Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

Спеціальність – А5 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

Галузь знань – А Освіта/Педагогіка

Херсон – Кропивницький – 2025

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Інноваційні технології переробки сільськогосподарської продукції
Факультет	Біолого-технологічний факультет
Назва кафедри	<u>Технологій виробництва та переробки с.-г. продукції імені академіка В.Г. Пелиха</u>
Викладач	Казанок Олександр Олександрович, кандидат с.-г наук, доцент, доцент по кафедрі технологій переробки та зберігання с.-г. продукції, наукові інтереси – сільськогосподарські науки: рослинництво, переробка та зберігання с.-г. продукції.
Контактна інформація	0957105982, alex.kazanok@ukr.net, kaf_pererabotki@ukr.net
Графік консультацій	Очні консультації: за попередньою домовленістю. Онлайн-консультації: вівторок з 14.00 до 17.00.
Програма дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	Українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Вивчення дисципліни дає можливість формування глибоких і всебічних теоретичних знань з питань біохімічних, фізико-хімічних та технологічних процесів при зберіганні та переробці <u>сільськогосподарської продукції</u>
Інформаційний пакет дисципліни	http://www.ksau.kherson.ua/biolog/kafedratpzsgp.html

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Навчити здобувачів основам зберігання та переробки с.-г продукції.
Завдання вивчення дисципліни	Вивчення основних причин втрати продукції під час збирання, післязбиральної обробки, транспортування, зберігання та переробки, засвоєння сучасних технологій переробки сільськогосподарської продукції; - Вміти підбирати необхідні матеріали для проектування технологічних процесів переробки та зберігання продукції тваринництва, забезпечувати оптимальні умови застосування матеріалів в технологічних лініях різної потужності і призначення, виконувати контрольні виміри вмісту важких металів та отруйних речовин, планувати і організовувати заходи з технічної експлуатації матеріалів, що використовуються в переробній промисловості

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК2. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК3. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК4. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел.
Спеціальні (фахові)	ФК2. Здатність розробляти, організовувати та здійснювати заходи з підвищення якості, контролю

	безпеки с-г., продукції та продуктів її переробки й ефективності виробництва. ФК4. Здатність моделювати та проектувати технологічні процеси виробництва і переробки с-г., продукції. ФК5. Здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринного походження. ФК6. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів. ФК7. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження. ФК9. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції. ФК10. Здатність зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	РН 02. Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності. РН 11. Проектувати та впроваджувати сучасні харчові технології та засоби у сфері (галузі) аграрного виробництва сільськогосподарської продукції з урахуванням регіональних потреб. РН 12. Застосовувати цифрові технології для планування, моніторингу та оптимізації аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій. РН 13. Розробляти та впроваджувати у діяльність аграрних і харчових виробництв ефективні технології та обладнання з урахуванням сучасних тенденцій розвитку агрономії, харчових технологій і переробки сільськогосподарської продукції.

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2025-26
Семестр	1-2
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова
Пререквізити	Для успішного вивчення дисципліни необхідно володіти знаннями з курсів: ботаніка, хімія, фізика з основами біофізики, а також володіти використанням бібліографії та інших джерел інформації з переробки і зберігання с-г продукції.
Постреквізити	Поглиблення знань про сучасні методи зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, вивчення досвіду впровадження

	безвідходних технологій переробки. оволодіння сучасними методами визначення якості продукції рослинництва та тваринництва;
--	--

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	14
Практичні / Семінарські	16
Лабораторні	-
Самостійна робота	60
Форма підсумкового контролю	залік

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Телевізор, відео обладнання, відеофільми, мультимедійний проектор, проекційний екран, інформаційні стенди, акустична система, персональні комп'ютери, комплекти мультимедійних програм
Обладнання	Елементи та зразки обладнання, зразки матеріалів

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний теоретичний і лабораторно-практичний матеріал. Активно працювати під час виконання лабораторних та практичних занять, проводити лабораторні дослідження, обчислювати результати лабораторних робіт, робити висновки та аналіз результатів досліджень, брати участь в обговоренні дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше. Участь у студентських наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт оцінюється додатково до 10 балів.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (10 % від загальної суми балів за певне заняття). Умовами перескладання за темами і відпрацювання пропущених занять є самостійна підготовка з наданням конспекту, реферату на пропущену тему, вивчення здобувачами теоретичного матеріалу та виконання і захисту лабораторних та практичних робіт.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання пропущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою лабораторної та практичної роботи. Пропущені заняття відпрацьовувати згідно графіка відпрацювання пропущених занять.

Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, дисциплінованість, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до лабораторних занять, виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій, методичні рекомендації та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на питання, які розглядаються, задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань, результатів лабораторних робіт та/або розв'язання задач на практичних заняттях іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання тестових і контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1 <u>Теоретичні та наукові основи процесів зберігання с-г продукції</u>							
1	Тема 1	Проблеми зберігання та підвищення якості с-г., продукції.	2		2	2	8
2	Тема 2	Наукові принципи зберігання і консервування с.-г. продуктів по Я.Я.Нікитинському.	2		2	8	15
3	Тема 3	Вимоги державних стандартів до якості зерна і насіння.	2		2	10	20
4	Тема 4	Характеристика зернових мас як об'єктів зберігання.	2		4	10	17
	ПК ЗЧ 1		8		10	30	50
Змістова частина 2 <u>Технологічні основи процесів переробки с-г продукції</u>							
5	Тема 5	Фізіологічні процеси, які проходять в зерновій масі при зберіганні. Основи переробки зерна.	2		2	10	15
6	Тема 6	Основи виробництва олії з насіння олійних культур.	2		2	10	15

7	Тема 7	Безвідходні технології переробки сировини тваринного походження.	2		2	10	10
	ПК ЗЧ 2		6		6	30	50

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо
Лабораторні	не передбачено
Самостійна робота	Самостійна робота передбачає: - вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; - підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; - виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
Методи поточного контролю: - усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; - письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; - комбінований контроль; - презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; - тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; - проблемні ситуації.
Підсумковий контроль за змістовою частиною
Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині.
Підсумковий контроль
Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 100 балів.

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)													Підсумкова оцінка (залік)
Змістова частина 1								Змістова частина 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	ПК ЗЧ 1	T8	T9	T10	T11	ПК ЗЧ 2	
Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 11	Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 12	Max 100

11. Шкала оцінювання

Оцінювання			
Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

12. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	1. Найченко В. М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства / В. М. Найченко. –К.: ФАЛА ЛТД, 2015. – 211 с. 2. Жемела Г.П., Шемавньов В.І., Олексюк О.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Полтава 2003 -420с. 3. Рибак Г.М. та ін. Довідник по переробці плодів, ягід і винограду. - К. Урожай, 1990.-261с. 4. . Скрипников Ю.Г., Технологія переробки плодів і ягід. К. " Урожай " 1991.-272 с. 5. Рожко І. С. Прогресивні методи зберігання плодів і овочів: лекція / І.С.Рожко. – Львів. – ЛАДУ, 2005. – 14 с. 6. Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник / І. В.Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: ЦНЛ, 2005. – 614 с. 7. Екологічні основи формування функціональної системи безпеки і якості харчової сировини: навчальний посібник. Славов В.П., Коваленко О.В. та ін./ за заг.ред.В.П.Славова, О.В.Коваленко, Житомир: Вид-во ЖДУ ім.І.Франка, 2021.201с. 8. Інноваційні технології переробки тваринницької сировини та виробництва харчових продуктів: навчальний посібник. Славов В.П., Коваленко О.В. та ін./ за заг.ред.В.П.Славова, О.В.Коваленко, Житомир: Вид-во ЖДУ ім.І.Франка, 2019.356с. 9. Безпека і якість виробництва та переробки продукції тваринництва: навч. посібник за науковою редакцією Славова В.П. та Коваленко О.В. Славов В.П., Коваленко О.В., Дідух М.І. [та ін.]. Вид-во ЖДУ ім. І.Франка, 2018. 184 с. 10. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі : підручник БальПрилипко Л. В. [та ін.] ; за ред. д-ра техн. наук, проф. Л. В. Баль-Прилипко. Вид. 2-ге, випр. та допов. Київ : Компринт. 2016. 422 с. 11. Якість і безпечність ковбасних виробів [Текст] : монографія / О. М. Якубчак, Ф. О. Ушаков, Т. В. Таран ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. К. : ЦП "Компринт". 2017. 169 с. 12. Технологія молочних продуктів : Підруч. Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко та інш. К.: НУХТ, 2013. 502 с.
Додаткова	1. Стандарти на продовольчі товари: м'ясні вироби, рибу, рибні товари, молоко, молочні товари, яєчні товари, харчові концентрати тощо. 2. Стандарти на продовольчу сировину 3. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 515 с. 4. Технологія морозива: Навч. посібник І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є Шарахматова, Л.Л. Туrowsька, І.С. Гудз. К.: 2014 248 с. 5. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Р.Й. Раманаускас, Шингарева Т.І. Технологія

	сиру:[Підручник] / За ред.. проф. Ю.Г. Сухенка. – 2-ге вид., перероб. і доп. К.: Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с. 6. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура, Л.Ф. Романенко та ін. К.:Університет «Україна»,2012. 814 с. 7. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів. Поліщук Г.Є.: НУХТ, 2020. 195 с. 8. Методи контролю якості харчової продукції. Навч. посібник. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О та ін. СНАУ, Універсальна книга, 2012. 512 с.
Інформаційні ресурси	1. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України. Електронний режим доступу: www.mon.gov.ua 2. Інформаційно-аналітичний портал АПК України. Електронний режим доступу https://agro.me.gov.ua/