

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА



# ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ

РЕКОМЕНДАЦІЙНИЙ ВЕБЛІОГРАФІЧНИЙ  
ПОКАЖЧИК

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

**НАУКОВА БІБЛІОТЕКА**



## **ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ**

**РЕКОМЕНДАЦІЙНИЙ  
ВЕБЛІОГРАФІЧНИЙ  
ПОКАЖЧИК**

Чернігів, 2021

УДК 016(048.1)  
Е50

Рекомендовано до друку науково-методичною радою Наукової бібліотеки Національного університету «Чернігівська політехніка».

Рецензент:

**Мороз Н. В.**

Директор Наукової бібліотеки Національного університету «Чернігівська політехніка»

Е50

Електронні ресурси : анотований рекомендаційний вебліографічний покажчик / уклад. С. Л. Бондар. – Чернігів : Наукова бібліотека Національного університету «Чернігівська політехніка», 2021. – 50 с.

Рекомендаційний вебліографічний покажчик містить анотований огляд електронних підручників і навчальних відеофільмів за тематикою підготовки студентів в університеті.

Добір матеріалу завершено 15.04.2021 р. Опис здійснено мовою оригіналу відповідно до ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання». Слова і словосполучення скорочені відповідно до ДСТУ 3582-97 «Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі», ГОСТ 7.12-93 «Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила» и ГОСТ 7.11-2004 (ИСО 832:1994) «Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на иностранных европейских языках».

Покажчик призначений для бібліотекарів, викладачів, студентів.

Покажчик випускається електронному вигляді. З покажчиком можна ознайомитись в Електронному архіві IRChNUT Національного університету «Чернігівська політехніка», та на сайті бібліотеки.

## ЕЛЕКТРОННІ ПІДРУЧНИКИ ТА ПОСІБНИКИ

### АГРОНОМІЯ

**Агрометеорологія** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. О. Субботіна. – Режим доступу: <https://bit.ly/3cXj5Qg>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний підручник підготовлений відповідно до орієнтовної програми і містить п'ять розділів, у яких розкрито вплив метеорологічних факторів на об'єкти і процеси сільськогосподарського виробництва. У ньому висвітлено сучасні технології прогнозування кліматичних умов та вжиття заходів запобігання впливу несприятливих кліматичних умов на сільськогосподарські культури. Має гіперпосилання між елементами підручника і посилання на інші інтернет-ресурси, що забезпечує використання різноманітних програмних засобів навігації. Посібник містить не тільки текстову і графічну інформацію, але й відеофрагменти і відеофільми, що дозволяють індивідуалізувати навчання і, на відміну від звичайних (друкованих) матеріалів, мають інтерактивні можливості, тобто можуть надати необхідну інформацію за запитом студента. Може бути використаний на різних етапах заняття: під час мотивації як постановка проблеми перед вивченням нового матеріалу; у поясненні нового матеріалу для демонстрації; під час закріплення та узагальнення знань; для контролю знань.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.

**Агрохімія** : електронний практикум з навчальної практики [Електронний ресурс] / уклад.: Н. Косенчук, О. Заставська. – Режим доступу: <https://bit.ly/3fVTnO1>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний лабораторний практикум є важливою складовою частиною освітнього процесу, розроблений відповідно до типової програми з навчальної дисципліни, яка складається з 7-и розділів, у яких розкрито використання органічних і мінеральних добрив, їх ефективне використання для відтворення родючості ґрунтів.

Практикум призначений для закріплення та поглиблення теоретичного програмного матеріалу, сприяє оволодінню практичними навичками роботи. Містить 14 лабораторних та практичних занять, де є відеоматеріали та фото, що дозволяє передати в динаміці процеси і технології, які вивчають, а також має посилання на інші інтернет-ресурси і довідники, що забезпечує застосування різноманітних програмних засобів навігації.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.

**Ботаніка** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. Г. Кривонос. – Режим доступу: <https://bit.ly/3s3Lh8s>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

У електронному підручнику висвітлено теми протопласту клітин, поділу ядра і клітини, похідні протопласту та розмноження рослин, розкрито біологічні поняття «квітка», «суцвіття», «мікро- і мегаспорогенез», «запилення і запліднення», «насінина і плід» та «способи розмноження рослин».

Електронний посібник містить гіперпосилання між елементами підручника і має посилання на інші інтернет-ресурси, що забезпечує застосування різноманітних програмних засобів навігації. У підручнику є також авторські відеофрагменти та відеофільми, що дозволяє передати в динаміці процеси, які вивчають. Може бути використаний на різних етапах заняття: – під час мотивації як постановка проблеми перед вивченням нового матеріалу; – у поясненні нового матеріалу для демонстрації; – під час закріплення та узагальнення знань; – для контролю знань.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.

**Землеробство** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: М. Будна, Л. Кіяно. – Режим доступу: <https://bit.ly/3t0ldP>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний підручник підготовлений відповідно до орієнтовної програми і містить шість розділів, у яких розкрито основні компоненти сучасних систем землеробства. У ньому висвітлено

технології раціонального землекористування, закономірностей збереження та відтворення родючості ґрунту для одержання високих та сталих врожаїв сільськогосподарських культур. Має гіперпосилання між елементами підручника і посилання на інші інтернет-ресурси, що забезпечує використання різноманітних програмних засобів навігації. Посібник містить не тільки текстову і графічну інформацію, але й відеофрагменти і відеофільми, що дозволяють індивідуалізувати навчання і, на відміну від звичайних (друкованих) матеріалів, мають інтерактивні можливості, тобто можуть надати необхідну інформацію за запитом студента.

Може бути використаний на різних етапах заняття:

- під час мотивації як постановка проблеми перед вивченням нового матеріалу;
- у поясненні нового матеріалу для демонстрації;
- під час закріплення та узагальнення знань;
- для контролю знань.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.

**Сільськогосподарські меліорації** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. О. Субботіна. – Режим доступу: <https://bit.ly/3fQqWkc>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний підручник підготовлений відповідно до орієнтовної програми і містить чотири розділів, у яких розкрито вплив метеорологічних факторів на об'єкти і процеси сільськогосподарського виробництва. У ньому висвітлено сучасні технології прогнозування кліматичних умов та вжиття заходів запобігання впливу несприятливих кліматичних умов на сільськогосподарські культури. Має гіперпосилання між елементами підручника і посилання на інші інтернет-ресурси, що забезпечує використання різноманітних програмних засобів навігації. Посібник містить не тільки текстову і графічну інформацію, але й відеофрагменти і відеофільми, що дозволяють індивідуалізувати навчання і, на відміну від звичайних (друкованих) матеріалів, мають інтерактивні можливості, тобто можуть надати необхідну інформацію за запитом студента. Може бути використаний на різних етапах заняття: під час мотивації як постановка проблеми перед вивченням нового матеріалу; у поясненні нового матеріалу для

демонстрації; під час закріплення та узагальнення знань; для контролю знань.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти

### **Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва**

[Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. Н. Косенчук. – Електрон. текст. та граф. дані. – Режим доступу: <https://bit.ly/39OfSAm>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний підручник є важливою складовою частиною освітнього процесу, розроблений відповідно до типової програми з навчальної дисципліни, яка складається з 12 розділів, у яких розкрито сучасні технології зберігання і переробки продукції рослинництва.

У електронному підручнику висвітлено такі теми: вимоги і умови зберігання основних видів рослинницької продукції, заходи боротьби із втратами продукції, загальні питання консервування і переробки продукції, методика визначення якості продукції та здійснення хіміко-технологічного контролю виробництва.

Електронний посібник містить гіперпосилання між елементами підручника і має посилання на інші інтернет-ресурси, що забезпечує застосування різноманітних програмних засобів навігації. У підручнику є також авторські відеофрагменти та відеофільми, що дозволяє передати в динаміці процеси, які вивчають.

Може використовуватись на різних етапах заняття: як постановка проблеми перед вивченням нового матеріалу; у поясненні нового матеріалу для демонстрації; під час закріплення та узагальнення знань; для контролю знань. Електронний підручник призначений для закріплення та поглиблення теоретичного програмного матеріалу, сприяє оволодінню практичними навичками роботи.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.

### **Технологія виробництва продукції рослинництва. І частина**

[Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: Л. Бадьорна,

О. Бадьорний. – Режим доступу: <https://bit.ly/3uAflol>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

**Технологія виробництва продукції рослинництва. II частина** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: Л. Бадьорна, О. Бадьорний. – Режим доступу: <https://bit.ly/3dNKaEO>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

**Технологія виробництва продукції рослинництва. III частина** : електронний підручник [Електронний ресурс] / уклад.: Л. Бадьорна, О. Бадьорний. – Режим доступу: <https://bit.ly/3cUXQyg>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний підручник є важливою складовою частиною освітнього процесу, розроблений відповідно до типової програми з навчальної дисципліни, яка складається з 2-ох розділів, у яких розкрито сучасні технології вирощування сільськогосподарських культур та освоєння інтенсивних, індустриальних, ресурсозберігальних, екологічно чистих технологій для одержання стабільних високих урожаїв. Електронний посібник містить гіперпосилання між елементами підручника і має посилання на інші інтернет-ресурси, що забезпечує застосування різноманітних програмних засобів навігації.

У першій частині електронного підручника висвітлено теоретичні та еколого-біологічні основи рослинництва.

У другій частині електронного підручника висвітлено такі теми: зернові бобові культури та коренеплоди.

У третій частині електронного підручника висвітлено такі теми: прядивні та наркотичні культури, основи стандартизації в рослинництві та основи програмування врожаю сільськогосподарських культур.

У підручнику є також авторські відеофрагменти та відеофільми, що дозволяють передати в динаміці процеси, які вивчають. Може використовуватись на різних етапах заняття: як постановка проблеми перед вивченням нового матеріалу; у поясненні нового матеріалу для демонстрації; під час закріплення та узагальнення знань; для контролю знань. Електронний підручник призначений для закріплення та поглиблення теоретичного програмного матеріалу, сприяє оволодінню практичними навичками роботи.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.



**Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва** [Електронний ресурс] : електронний лабораторний практикум з дисципліни / уклад. Н. Косенчук. – Режим доступу: <https://bit.ly/3dLCC5a>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний лабораторний практикум є важливою складовою частиною освітнього процесу, розроблений відповідно до типової програми з навчальної дисципліни, яка складається з 12 розділів, у яких розкрито сучасні технології зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум призначений для закріплення та поглиблення теоретичного програмного матеріалу, сприяє оволодінню практичними навичками роботи. Містить 10 лабораторних занять, де є відеоматеріали та фото, що дозволяє передати в динаміці процеси і технології, які вивчають, а також має посилання на інші інтернет-ресурси і довідники, що забезпечує застосування різноманітних програмних засобів навігації.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.

**Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва** [Електронний ресурс] : електронний лабораторний практикум з навчальної практики / уклад. Н. Косенчук. – Режим доступу: <https://bit.ly/3uuHHFJ>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний лабораторний практикум з навчальної практики є частиною навчального комплексу з дисципліни. Він призначений для закріплення та поглиблення теоретичного програмного матеріалу, сприяє оволодінню практичними навичками роботи. Ознайомлює студентів з основними показниками якості продукції рослинництва, способами та режимами зберігання, основними методами переробки і оцінювання якості продукції. Розроблений відповідно до типової програми практик.

Містить 10 лабораторних занять, де є відеоматеріали та фото, що дозволяє передати в динаміці процеси і технології, які вивчаються, а також має посилання на інші інтернет-ресурси і довідники, що забезпечує застосування різноманітних програмних засобів навігації.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший

бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.

**Фізіологія рослин з основами мікробіології** [Електронний ресурс]: електронний підручник / уклад.: С. Петренко, І. Федорук. – Режим доступу: <https://bit.ly/2PAqNqI>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

У електронному підручнику висвітлено функції живих рослинних організмів, їхніх органів, тканин, клітин і клітинних компонентів, їхні взаємозв'язки, регуляцію та пристосування до навколишнього середовища.

Електронний підручник складається з шести змістових модулів:

1. Структура рослинної клітини та закономірності водообміну.
2. Енергетичні процеси рослинного організму.
3. Адаптація рослин до умов навколишнього середовища.
4. Систематика і фізіологія мікроорганізмів.
5. Роль мікроорганізмів у перетворенні речовин і енергії.
6. Мікроорганізми і біологічне землеробство.

Може бути використаним на різних етапах заняття: як постановка проблеми перед вивченням нового матеріалу; у поясненні нового матеріалу для демонстрації; під час закріплення та узагальнення знань; для контролю знань.

Рекомендований для студентів та викладачів аграрних технікумів і коледжів зі спеціальності 201 «Агрономія» (за ОПП «Виробництво і переробка продукції рослинництва», «Організація і технологія ведення фермерського господарства» та «Промислове квітництво»).

## ГЕОДЕЗІЯ ТА ЗЕМЛЕУСТРІЙ

**Історія земельних відносин** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: Л. Кавецька, С. Голік. – Режим доступу: <https://bit.ly/31W1ALi>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розвиток суспільства на всіх етапах пов'язаний з землею, яка була та залишається засобом для існування людей і джерелом суспільного багатства. Історичні закономірності вивчаються шляхом ознайомлення з конкретними фактами, подіями, заходами та документами, які характеризують на кожному історичному етапі форми володіння та користування землею, форми і види землеустрою та їх фактичне здійснення, господарськими та

політичними результатами. Вивчення історії земельних відносин то землеустрою дає можливість з найбільшою науковою обґрунтованістю та повнотою зрозуміти суть земельного впорядкування як явища суспільного життя. Земельні відносини та землевпорядкування кожної держави історично розвиваються та змінюються разом з розвитком виробничих сил суспільства. Кожному суспільному способу виробництва відповідає своя основна форма земельної власності та свій тип земельних відносин та земельного влаштування. Відповідно до історичних особливостей спільного способу виробництва в кожен дану епоху здійснюється землевпорядкування, яке є системою заходів по організації землі як засобу виробництва.

Дисципліна «Історія земельних відносин» вивчає шляхи розвитку земельних відносин на різних етапах розвитку суспільства.

Історія земельних відносин та землевпорядкування служить необхідною науковою передумовою для тих дисциплін, які озброюють техніка-землевпорядника спеціальними знаннями.

**Основи картографування** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. Г. Антощук. – Режим доступу: <https://bit.ly/3wGhjee>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

У електронному посібнику «Основи картографування» викладено теоретичний матеріал в послідовності, що передбачена програмою. Значну увагу приділено як вивченню азів картографії, так і ознайомленню з сучасними способами створення картографічного зображення, оволодіння якими потребує серйозної фахової підготовки. Охарактеризовано структуру картографії, визначено сучасні тенденції її розвитку.

Виходячи з важливого значення карт як моделей геосистем, засобів та інструментів пізнання та формування знань про довкілля, до навчального посібника вміщено елементи різного характеру: теоретичні положення сучасної картографії; елементи геоінформаційної концепції в картографії; визначення базових термінів і понять у галузях картографії, геодезії, топографії, геоінформатики. Рекомендований для студентів і викладачів закладів фахової передвищої освіти.

**Основи меліорації і ландшафтознавства** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. В. Гоч. – Режим доступу:

<https://bit.ly/2Q3pzUA>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

У електронному посібнику з навчальної дисципліни «Основи меліорації і ландшафтознавства» викладені основи зрошувальних і осушувальних меліорацій, режим зрошення і техніка поливу сільськогосподарських культур, осушувальні та осушувально-зволожувальні меліорації, меліорації заболочених заплавл, спеціальні види осушення, культуртехнічні меліорації, агролісомеліорації і лісовпорядкування, розроблені лабораторно-практичні заняття.

Електронний посібник містить теоретичні відомості, опорний конспект, навчальну та робочу програми, навчально-методичні картки, методичні вказівки щодо виконання практичних робіт, комплексну контрольну роботу, тестовий контроль знань, питання для самостійної роботи, презентації та відео до розділів, кросворди.

Рекомендований для студентів і викладачів закладів фахової передвищої освіти.

## ЗАГАЛЬНООСВІТНІЙ ЦИКЛ

**Думасмо, пишемо, спілкуємося українською** [Електронний ресурс] : навчально-методичний посібник / уклад.: І. О. Серова, Л. М. Талюта, І. О. Моргун. – Режим доступу: <https://bit.ly/3rVF1zf>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

«Мова зникає не тому, що її не вчать інші, а тому, що нею не говорять ті, хто її знає» – ці слова іспанського політика Хосе-Марії Арце стали свого часу закликком спілкуватися рідною мовою. Говорити і писати українською стало не просто модою, а потребою для багатьох свідомих громадян, проте, в багатьох на заваді стали психологічні бар'єри, страхи або просто брак елементарних знань. Водночас усі країни рано чи пізно стикаються з необхідністю відкоригувати правопис, свій словник, оскільки відбуваються зміни у суспільстві, мовній системі. Мова, як живий організм, нарощується новими словами, видозмінюється, і, ясна річ, набуває нових властивостей, які обов'язково треба побачити й зафіксувати. Разом із тим слід пам'ятати, що мова має не роз'єднувати людей, а навпаки об'єднувати. Особливої уваги заслуговує мова ділових паперів, яка має бути взірцем й відповідати літературним нормам, що діють у мовній системі, демонструвати рівень культури мовлення і обізнаності.

У цьому другому, переробленому і доповненому навчально-методичному посібнику укладачі зібрали найкращі здобутки класиків і сучасних дослідників-мовознавців Б.Д. Антоненка-Давидовича, О. Д. Пономаріва, О.М. Авраменка та багатьох інших, внесок яких у розвиток української мови важко переоцінити.

Мета видання – допомогти удосконалити знання української мови, піднести рівень усного й писемного мовлення, а також набути навичок укладання конкретних документів.

Як вважав український письменник, літературний перекладач, дослідник проблем розвитку й культури української мови Борис Антоненко-Давидович, головне завдання «...дати ... поштовх до роздуму, до дбайливого поводження зі своєю мовою, а значить – і до самовдосконалення в ній». Дбайливо ставитися до традицій і навчатися нового, володіти мовним багатством, спілкуватися українською неперевершено і красиво – це легко, престижно і патріотично!

**Зарубіжна література** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад.: О. Біляк, Н. Сабов. – Режим доступу: <https://bit.ly/3rZTs5x>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник з дисципліни «Зарубіжна література» розроблений згідно з навчальною програмою для студентів усіх спеціальностей ЗВО I-II рівнів акредитації.

Даний посібник містить весь теоретичний матеріал дисципліни і охоплює такі розділи: «Оригінальна і перекладна література в сучасному світі», «Золоті сторінки далеких епох», «Проза й поезія пізнього романтизму та переходу до реалізму XIX століття», «Роман XIX століття», «Перехід до модернізму. Взаємодія символізму й імпресіонізму в ліриці», «Зміни в драматургії на межі XIX–XX ст.», «Літературний портрет модернізму», «Шедеври європейської лірики першої половини XX століття», «Срібна доба російської поезії», «Літературна панорама XX століття», «Проблема війни і миру в літературі XX століття», «Людина та пошуки сенсу існування у прозі другої половини XX століття», «Література другої половини XX – початку XXI століття». Користуючись електронним посібником, студент має можливість опрацювати навчальний матеріал дисципліни, який відображений у рубриках «Готуємося до діалогу», «Діалог з текстом», «Україна і світ», «Література і інші види мистецтва», «Онлайн-бібліотека». Кожна тема має ілюстративний матеріал, який допомагає візуалізації художнього тексту та питання

для самоконтролю. Окремі теми доповнені презентаціями та відеоматеріалами. Основні завдання електронного посібника – допомогти студентам отримати знання передбачені навчальною програмою та більш раціонально використовувати навчальний час.

В цілому даний посібник сприятиме кращому засвоєнню студентами навчального матеріалу, пізнанню життя, знайомству з новими героями та країнами, естетичному вихованню та формуванню їх особистості.

Даний електронний посібник може бути використаний студентами і викладачами при вивченні дисципліни «Зарубіжна література» у ЗВО I-II рівнів акредитації.

**Хімія** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: Н. Корнійчук, Т. Лимаренко. – Режим доступу: <https://bit.ly/3t05vBf>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний лабораторний практикум є важливою складовою частиною освітнього процесу, розроблений відповідно до типової програми з навчальної дисципліни, яка складається з 12 розділів, у яких розкрито сучасні технології зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум призначений для закріплення та поглиблення теоретичного програмного матеріалу, сприяє оволодінню практичними навичками роботи. Містить 10 лабораторних занять, де є відеоматеріали та фото, що дозволяє передати в динаміці процеси і технології, які вивчають, а також має посилання на інші інтернет-ресурси і довідники, що забезпечує застосування різноманітних програмних засобів навігації.

Рекомендований для викладачів і студентів очної та дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр» за спеціальністю 201 «Агрономія» закладів фахової передвищої освіти.

## **ЕЛЕКТРОЕНЕРГЕТИКА, ЕЛЕКТРОТЕХНІКА ТА ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА**

**Експлуатація електроустаткування електричних станцій та електричних мереж** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. О. М. Карлова. – Режим доступу: <https://bit.ly/2Q6Thb7>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний підручник «Експлуатація електроустаткування електричних станцій та електричних мереж» містить головну сторінку, теоретичні відомості, додатки, перелік умовних скорочень та список використаних джерел. Теоретичні відомості розроблено по усіх темах навчальної дисципліни із відповідним рівнем візуалізації навчального матеріалу.

В електронному підручнику викладено основи експлуатації електроенергетичних систем, методи раціонального виробництва, питання режимів роботи і експлуатації електроустаткування великої потужності, а також надані рекомендації по догляду за основним електроустаткуванням.

Електронний підручник може бути використаний студентами і викладачами закладів фахової передвищої освіти при підготовці фахівців зі спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка».

**Електротехнологія** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: Р. Тимошук, А. Шелест, Л. Павлюк. – Режим доступу: <https://bit.ly/31UmRDK>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Даний електронний підручник створено у відповідності із програмою курсу навчальної дисципліни «Електротехнологія», для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» спеціалізація «Монтаж, обслуговування та ремонт електротехнічних установок в агропромисловому комплексі».

В електронному підручнику розглянуто матеріали всього курсу «Електротехнологія». Підручник містить теоретичні відомості із двох основних розділів «Електротермія» та «Електроіонна-технологія»; запитання для самоперевірки; тестові завдання; практичні та лабораторні роботи; додатки.

Матеріал підручника можна використати для викладачів і студентів вищих навчальних закладів.

## МЕНЕДЖМЕНТ

**Економіка аграрного підприємства** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. О. Зарівна. – Режим доступу: <https://bit.ly/3wEwggy>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Дисципліна «Економіка підприємства» передбачає вивчення теоретичних основ і практичних форм функціонування підприємства як основної структурної ланки ринкової економіки, охоплює питання економічної діяльності і пов'язану з нею організацію управління підприємствами відповідно до їх розмірів і галузевої спеціалізації, а також механізми взаємодії суб'єктів економічної діяльності.

Даний посібник призначений для студентів та викладачів всіх спеціальностей аграрного профілю, так як враховує специфіку економічної освіти і особливості стану української економіки.

## **ФІНАНСИ, БАНКІВСЬКА СПРАВА ТА СТРАХУВАННЯ**

**Гроші та кредит. I частина** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: Л. Петіна, В. Глюзіцька. – Режим доступу: <https://bit.ly/3cXS0fC>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний підручник з навчальної дисципліни «Гроші та кредит» складається з двох частин.

В I частині висвітлено питання сутності та функції грошей; грошового обігу та грошової маси; грошового ринку та системи; інфляції та грошової реформи; валютного ринку та системи.

Матеріал електронного підручника доповнюють питання контролю для самоперевірки знань, тестовий контроль знань, завдання для практичних робіт, презентації тем, глосарій. Також є цікаві інтерактивні завдання.

Для студентів з економічних спеціальностей.

**Гроші та кредит. II частина** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: Л. Петіна, В. Глюзіцька. – Режим доступу: <https://bit.ly/31Zg3Vj>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний підручник з навчальної дисципліни «Гроші та кредит» складається з двох частин.

У другій частині висвітлено питання теорій грошей; необхідності, сутності, функцій кредиту, його форми та види; розглянуто фінансові посередники на грошовому ринку; центральні та комерційні банки, їх функції та організаційні структури; механізм забезпечення стабільності роботи банків.

Матеріал електронного підручника доповнюють питання контролю для самоперевірки знань, тестовий контроль знань,



завдання для практичних робіт, презентації тем, глосарій. Також є цікаві інтерактивні завдання.

Для студентів з економічних спеціальностей.

**Фінанси підприємства** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: С. Макарець, С. Уразова. – Режим доступу: <https://bit.ly/3cXRA92>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

В електронному навчальному підручнику розглянуто основні розділи дисципліни «Фінанси підприємства» відповідно до вимог освітньо-професійної програми для економічних спеціальностей.

Висвітлено питання організації фінансів підприємства та формування його капіталу; використання і джерела формування необоротних та оборотних активів; організація грошових розрахунків підприємства, його доходи, витрати, фінансові результати та їх використання; оподаткування і кредитування підприємства; фінансове планування та оцінювання фінансового стану підприємства.

Подано механізм фінансової санації та банкрутства підприємств. Матеріал електронного підручника доповнюють питання контролю для самоперевірки знань, тестовий контроль знань, завдання для практичних робіт, презентаціями тем, глосарієм. Для студентів з економічних спеціальностей.

## ПРАВО

**Медичне право. Частина I** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. І. Чеховська. – Режим доступу: <https://bit.ly/3mtW3TY>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

**Медичне право. Частина II** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. І. Чеховська. – Режим доступу: <https://bit.ly/3mvi2Kz>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Пропонований навчальний посібник підготовлений, щоб допомогти студенту засвоїти теоретичний матеріал та сформувати навички його застосування на практиці, організувати його самостійну та індивідуальну роботу, які є засобом підвищення якості підготовки спеціаліста за допомогою кращого засвоєння певної суми знань і формування вміння самостійно поповнювати й удосконалювати ці знання.

Основними завданнями цього навчального посібника є засвоєння в повному обсязі основної освітньої програми та послідовне формування навичок ефективної самостійної професійної діяльності. Роботу студент над засвоєнням навчального матеріалу виконує у читальному залі, в інтернеті, а також у домашніх умовах. Разом з тим, студенти мають перевіряти свої знання. Самостійна та індивідуальна робота спрямовується на самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизацію, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи.

Ці види роботи передбачають самостійне виконання завдань навчального, навчально-дослідницького, аналітичного, пошукового характеру, зокрема: складання конспекту з теми (модуля); робота з підручниками та додатковою літературою вдома або у бібліотеці, в інтернеті; запис власних думок і суджень; створення опорного конспекту (презентації) з визначеної теми (модуля) дисципліни; комплексний опис явищ, об'єктів, процесів, властивостей, функцій тощо; анотації на опрацьовану літературу з дисципліни, бібліографічний опис тощо; написання та підготовка творчих робіт; участь у науково-дослідній роботі з підготовкою тез, статей, науково-дослідних робіт, індивідуальної роботи. Самостійна робота студента складається з таких етапів: пошук та ознайомлення з нормативно-правовими актами за темою; обробка нормативного та теоретичного матеріалу, підготовка до семінарських занять, складання конспектів, рефератів або інших творчих робіт; виконання завдань практичного характеру.

## САДОВО-ПАРКОВЕ ГОСПОДАРСТВО

**Захист рослин** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. Т. Ткаченко. – Режим доступу: <https://bit.ly/3dMifVw>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник «Захист рослин» розроблено згідно програми (орієнтовної) навчальної дисципліни «Захист рослин» підготовки фахівців ОКР «молодший спеціаліст» спеціальності 206 «Садово-паркове господарство».

У посібнику передбачено вивчення основ ентомології, фітопатології, фітофармакології. Висвітлено сучасні методи боротьби зі шкідниками та хворобами, кращі пестициди, а також

способи зменшення їх негативного впливу на довкілля. Містить характеристику поширених шкідників декоративних листяних та хвойних деревних рослин, квітів та газонних трав, а також методи боротьби з ними. Характеристику шкідників і хвороб доповнено ілюстраціями зовнішнього вигляду шкідників, прояву хвороб. Електронний посібник має зручний і легкий механізм навігації, який дозволяє переглядати документ у режимі реального часу, а також здійснювати пошук необхідної інформації в тексті та інтернеті, використовуючи гіпертекстові посилання.

Актуальність посібника зумовлена вимогами сучасних методів навчання, необхідністю підготовки фахівців, які здатні до ефективного використання сучасної комп'ютерної техніки за дистанційного навчання. Цей електронний посібник рекомендований для студентів спеціальності 206 "Садово-паркове господарство" закладів фахової передвищої освіти.

**Шкідники та хвороби декоративних рослин** [Електронний ресурс] : електронний атлас / уклад. О. Шовкова. – Режим доступу: <https://bit.ly/39TmnSz>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Вашій увазі пропонується Атлас шкідників та хвороб декоративних рослин для студентів спеціальності 206 "Садово-паркове господарство". Матеріали розроблено згідно з типовою програмою дисципліни. Посібник має чітку структуру, передбачену для атласу. Характеристика шкідників і хвороб доповнена ілюстраціями зовнішнього вигляду шкідників, пошкоджень шкідниками, прояву хвороб.

Шкідники та хвороби систематизовані за об'єктами пошкоджень (листогризучі шкідники, хвоєгризучі шкідники, шкідники квіткових культур; хвороби хвої та листя, хвороби газонних трав, негнильові хвороби гілок та стовбурів). А також наведений загальний алфавітний покажчик шкідників та хвороб декоративних рослин.

Рекомендовано до використання студентами спеціальності "Садово-паркове господарство" закладів вищої освіти.

## ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

**Загальна біохімія.** І частина [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. О. Шуляк. – Режим доступу: <https://bit.ly/2PBuE6R>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

В першому розділі навчального посібника «Загальна біохімія» на основі системного підходу викладено основні розділи загальної біохімії: класифікація та номенклатура, властивості основних речовин, що входять до складу живих організмів (білків, жирів, вуглеводів), структура цих речовин, основні поняття та закони біохімії, що притаманні живому організму і відрізняють його від неживого. В допомогу студентам пропонуються класичні та сучасні методи визначення вищезазначених речовин. Корисним є те, що паралельно розглядається роль і значення основних складових компонентів у галузі виробництва харчової продукції.

Для покращення засвоєння знань у посібнику використані схеми, картинки, гіперпосилання на відеоматеріали з тем, що дозволять швидко перейти до відео-пояснення та детально розібратися в темах розділу. Після кожної теми запропоновано питання для самоконтролю.

Призначено для студентів спеціальності 181 «Харчові технології».

**Технологія переробки плодів та овочів** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. Т. Локванець. – Режим доступу: <https://bit.ly/3dJ8DuT>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

В електронному навчальному посібнику викладені теоретичні основи консервування плодів та овочів, охарактеризовано їхній хімічний склад як сировини для перероблення і виробництва овочевих та плодово-ягідних консервів. Наведено класифікацію та асортимент готової продукції, охарактеризовані технологічні процеси і технології виготовлення плодовоовочевих консервів також за допомогою асептичного консервування, та взаємозв'язок окремих операцій в загальному технологічному процесі виробництва.

Приведені розрахунки норм витрат сировини і допоміжних матеріалів, а також формули, що необхідні для розрахунку матеріалів, які входять до складу заливальних рідин. Навчально – методичний посібник рекомендований для викладачів та для самостійної роботи студентів денної та заочної форми навчання зі спеціальності 5.05170108 „Зберігання, консервування і переробки плодів та овочів”

**Технологія виробництва кулінарної продукції. Частина I** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад.: Л. Соляр, Г.

Савицька. – Електрон. текст. та граф. дані. – Режим доступу: <https://bit.ly/3g58JzR>. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник з навчальної дисципліни “Технологія виробництва кулінарної продукції” (I частина) створений для більш ефективного засвоєння матеріалу, створення комфортних умов навчання, полегшення процесу спілкування і демонстрування технологічних процесів під час викладання навчального матеріалу. Електронний посібник містить зміст, перелік тем і питань, ілюстрований лекційний матеріал у вигляді технологічних схем, таблиць, текстового матеріалу, відеоматеріал, питання для самоконтролю, список літератури.

У посібнику розкрито завдання і зміст навчальної дисципліни, розвиток галузі харчування, поняття про механічну і теплову кулінарну обробку продуктів; технологічні процеси обробки різних видів сировини, технологічний процес виробництва напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кролика, асортимент, кулінарне використання, вимоги до якості, термін реалізації.

Використання електронного посібника надасть змогу зробити виклад навчального матеріалу системним, яскравим, переконливим та дозволить концентрувати увагу студентів на особливо важливих моментах в освітньому процесі. Передбачені матеріали в електронному посібнику відповідають вимогам підготовки фахівців зі спеціальності 181 “Харчові технології” і можуть використовуватись в освітньому процесі.

**Технологія виробництва кулінарної продукції. Частина II** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад.: Ю. Богатирьова, Я. Назарова. – Режим доступу: <https://bit.ly/39TOiDs>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник «Технологія виробництва кулінарної продукції» (II частина) рекомендований для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» закладів фахової передвищої освіти. В ньому охарактеризовані прийоми теплової обробки, а також зміни, що відбуваються в продуктах під впливом високих температур.

Основна частина посібника присвячена технології приготування кулінарних страв, правил їх оформлення і подачі. Особливу увагу приділено вимогам, до якості продукції ресторанного господарства, термінам її зберігання і реалізації.

Містить теоретичний матеріал, приклади, питання для самоконтролю. Для покращення засвоєння знань, у посібнику використані схеми, картинки, гіперпосилання на відео з тем. Посібник буде корисним для широкого кола читачів.

**Товарознавство сировини галузі. Частина I** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. К. Фелик. – Режим доступу: <https://bit.ly/2R7jy9R>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник «Товарознавство сировини галузі» (I частина) підготовлений відповідно до типової програми навчальної дисципліни. В посібнику викладений матеріал про походження, класифікацію, сорти, поживну цінність, використання і вимоги до якості плодів і ягід згідно з нормативними документами. Для кращого засвоєння матеріалу у кожній темі розміщені відеоматеріали, цікаві факти про плоди і ягоди та питання для самоконтролю знань студентів.

Електронний посібник призначений для студентів закладів фахової передвищої освіти із спеціальності 181 «Харчові технології», викладачів, а також може бути корисним широкому колу читачів.

**Товарознавство сировини галузі. Частина II** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: О. Дем'яненко, О. Яроцька. – Режим доступу: <https://bit.ly/3t6HPv6>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний посібник «Товарознавство сировини галузі» (II частина) підготовлений відповідно до типової програми навчальної дисципліни. В посібнику висвітлено основні поняття про товарознавство свіжих овочів: основні характеристики плодоовочевої сировини та продуктів її переробки, будова, групи, класифікація, вимоги до якості згідно з нормативними документами, правила приймання – здавання продукції, властивості та призначення продукції, дефекти, маркування, умови транспортування та правила зберігання. Для кращого засвоєння матеріалу у кожній темі розміщені відеоматеріали, цікаві факти про овочі та питання для самоконтролю.

Призначений для студентів закладів фахової передвищої освіти із спеціальності 181 «Харчові технології», викладачів, а також може бути корисним широкому колу читачів.

**Технохімічний контроль виробництва** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад.: Л. Дудник, В. Бойко. – Режим доступу: <https://bit.ly/3wC5oxH>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Електронний підручник підготовлений відповідно до орієнтовної програми. У ньому висвітлено основні питання з технохімічного контролю сировини та готової продукції в м'ясопереробній промисловості, теоретичні та практичні підходи до вирішення виробничих ситуацій, що можуть виникнути на підприємстві. Має гіперпосилання між елементами підручника та на інші інтернет-ресурси, що забезпечує використання різноманітних програмних засобів навігації.

Підручник містить не тільки текстову і графічну інформацію, але й відеофрагменти і відеофільми, що дозволяють індивідуалізувати навчання і, на відміну від звичайних (друкованих) матеріалів, мають інтерактивні можливості, тобто можуть надати необхідну інформацію за запитом студента.

Електронний підручник з питаннями для самоконтролю, глосарієм, нормативною документацією рекомендовано для викладачів та студентів очної і дистанційної форм навчання освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Зберігання, консервування та переробка м'яса».

**Фізична і колоїдна хімія** [Електронний ресурс] : електронний посібник / уклад. О. Бойчук. – Режим доступу: <https://bit.ly/2Ri3Top>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Дата перегляду: 15.04.2021. – Назва з екрана.

Посібник укладено відповідно до навчальної програми з дисципліни «Фізична і колоїдна хімія». У навчальному посібнику розглянуто основи фізичної і колоїдної хімії. В кожній темі використовуються інноваційні освітні технології: ментальні карти, хмари слів, скрайб-презентації, віртуальні лабораторії. Для кращого засвоєння теоретичного матеріалу наведені приклади фізико-хімічних явищ, що мають місце в технологічних процесах харчових виробництв та технології приготування їжі. Багато уваги приділяється методам розв'язування розрахункових задач. Для глибшого засвоєння матеріалу створено розділ «Цікаво знати».

Навчальний посібник рекомендовано для студентів закладів фахової передвищої освіти зі спеціальності «Харчові технології».

## ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИНИЦТВА

**Конярство** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. Л. Губарева. – Режим доступу: <https://bit.ly/3mpX27T>. – Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Електронний підручник складено на основі навчальної програми «Конярство». В ньому наведено відомості походження та одомашнення коней, конституцію, екстер'єр та інтер'єр коней, основні породи тварин, відтворення коней, розкриті питання годівлі та способів утримання та інші. У стислій формі викладено основні напрямки продуктивності в конярстві, методи використання коней, організація роботи кінноспортивних баз. До кожної теми подано ілюстрації та відеофільми, що сприятиме кращому сприйняттю нових знань.

Посібник рекомендовано для підготовки фахівців в аграрних технікумах і коледжах зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

**Мікробіологія** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад. О. Павлова. – Режим доступу: <https://bit.ly/3wylqMT>. – Електрон. текст. та граф. дані.– Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

В електронному посібнику викладено сучасний матеріал про мікроорганізми та їх класифікацію, основні морфологічні особливості росту розвитку та розмноження мікробів, способи приготування живильних середовищ та методи посіву, збереження та культивування мікроорганізмів, основи мікробіологічного і санітарно-гігієнічного контролю, основи епідеміології у виробництві продукції тваринництва, санітарні вимоги до виробництва продукції тваринництва. До тем подано ілюстрації та відеофрагменти, що сприятиме кращому сприйняттю нових знань.

Посібник рекомендовано для підготовки фахівців закладів фахової передвищої освіти спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

**Технологія виробництва продукції птахівництва** [Електронний ресурс] : електронний підручник / уклад.: Г. Кириченко, О. Рогозян, В. Петрашук, І. Тринів. – Режим доступу: <https://bit.ly/31UvaiE>. –



Електрон. текст. та граф. дані. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Визначальна особливість навчального електронного посібника полягає в тому, що у ньому реалізується покрокова процедура засвоєння навчального матеріалу, за якою інформація опановується окремими, логічно завершеними фрагментами. Під час роботи з ними забезпечується здійснення всього циклу засвоєння навчального матеріалу (сприйняття – усвідомлення – закріплення – застосування – контроль).

Розкрито теоретичні питання визначення основних порід сільськогосподарської птиці; проведення оцінки продуктивних якостей птиці за екстер'єрними і конституційними особливостями, племінних і продуктивних якостей птиці; проведення підбору пар для спаровування; визначення інкубаційних якостей яєць птиці; біологічний контроль режиму інкубації; визначення норм годівлі; складання схеми технологічного процесу виробництва харчових яєць та м'яса бройлерів; оцінювання якості харчових яєць та м'яса.

Електронний посібник складено для студентів аграрних вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації зі спеціальності 5.09010201 «Виробництво і переробка продукції тваринництва».

## НАВЧАЛЬНІ ВІДЕОФІЛЬМИ

### АГРОНОМІЯ

**Агрохімія для майбутнього** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 28 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=DOGLHi23Lwk>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм можна використати під час вивчення дисциплін «Захист рослин», «Агрохімія», «Землеробство з ґрунтознавством», «Основи дослідної справи». Також рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів із спеціальності «Експлуатація та ремонт машин і обладнання агропромислового виробництва».

**Бджільництво, як галузь народного господарства. Загальні відомості про комах та їх значення для людини** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 6 хв.). –

Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=XneqgSk3ato>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм розкриває тему значення галузі «Бджільництво» для народного господарства, яка передбачена навчальною програмою дисципліни «Основи тваринництва і бджільництва», що дає можливість студентам вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації із спеціальностей «Виробництво і переробка продукції рослинництва» та «Організація і технологія ведення фермерського господарства» краще засвоїти навчальний матеріал.

**Бура іржа пшениці** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 10 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=jyo-rUMHy9o>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм надзвичайно детально висвітлює основні стадії життєвого циклу збудника бурої іржі пшениці. За допомогою комп'ютерного моделювання і анімацій розкриває проходження кожної стадії розвитку збудника та ураження рослин. У відеофільмі використано чітку і зрозумілу термінологію, значну кількість текстових анімацій для доступного і зрозумілого роз'яснення відеоматеріалу. Відеоматеріал дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

Навчальний відеофільм можна використовувати для студентів агрономічних спеціальностей вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації.

**Вступ у спеціальність «Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва»** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=9LFCpZyVNrs>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Коротко розкрито походження окремих сільськогосподарських тварин, їх годівля, утримання, догляд та використання у виробництві харчових продуктів і сировини для легкої промисловості, стан сучасної підготовки фахівців галузі. Може бути використано для профорієнтаційної роботи.

**Метеорологічна станція, як носій первинної інформації погоди та її завбачення** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 19 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=wrYXN-N5oaY>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито програму спостережень і робіт на метеорологічній станції. Продемонстровано призначення, будову, принцип дії і порядок роботи агрометеорологічних приладів, за допомогою яких визначають погоду та прогноз її на наступний період, пришвидшує процес вивчення дисципліни студентами, а також дає можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

Рекомендовано для студентів та викладачів вищих навчальних закладів з дисципліни «Агрометеорологія».

**Методи визначення якості насіння сільськогосподарських культур згідно нових стандартів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 1 ч. 51 хв.). – Режим доступу: [https://www.youtube.com/watch?v=4r\\_jScYIacA](https://www.youtube.com/watch?v=4r_jScYIacA). – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм можна використати для дисципліни «Насінництво і селекція» з розділу «Загальне насінництво» та тем «Якість насіння» і «Контроль у насінництві». У фільмі показано організацію насінного контролю, посівні якості насіння, нові стандарти щодо визначення якості насіння сільськогосподарських культур.

Відеофільм може бути використаний для студентів вищих навчальних закладів.

**Окулірування плодкових дерев** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 10 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=h0EKzTELQtY>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено методику проведення і техніку виконання окулірування плодкових дерев. Можна використовувати у навчальному процесі під час проходження виробничої практики, вивчення дисципліни «Плодоовочівництво».

**Онтогенез виноградної рослини** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=t8-NJyienCA>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему, яка передбачена навчальними програмами з дисциплін «Плодоовочівництво» та «Технологія виробництва плодів і ягід». Мета – показати послідовність етапів росту і розвитку винограду. Використання відеофільму дає можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

**Онтогенез однорічних овочевих культур** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 11 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=kvk0m3PsNmo>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито питання індивідуального розвитку рослин протягом життя одного покоління від заплідненої яйцеклітини до природної смерті на прикладі однорічної овочевої рослини патисон. Мета відеофільму – показати онтогенез патисона, його характеристику, розвиток та відмирання.

Навчальний відеофільм можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації під час вивчення дисципліни «Технологія вирощування овочів».

**Отримання оздоровленого безвірусного матеріалу картоплі** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 7 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=f4cVISNDSko>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено методи отримання безвірусного матеріалу картоплі. Рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації з дисципліни «Насінництво з основами селекції».

**Розвиток справжньої борошністої роси** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=F5BuOELD6m0>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм «Розвиток справжньої борошністої роси» може бути використаний під час вивчення теми «Шкідники і хвороби зернових культур та методи боротьби з ними» передбачений навчальною програмою з дисципліни «Захист рослин». У відеофільмі показано розвиток справжньої борошністої роси під мікроскопом в 3D форматі.

Відеофільм рекомендований для студентів аграрних вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації зі спеціальностей «Виробництво і переробка продукції рослинництва» та «Організація і технологія ведення фермерського господарства».

**Страхування врожаю сільськогосподарських культур** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=dyeFbLT4Lus>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Подано загальні поняття про страхування врожаю, суб'єкти та об'єкти страхової діяльності, функції та форми страхування сільськогосподарських культур. Навчальний відеофільм можна використовувати під час вивчення дисципліни «Основи агробізнесу підприємства».

Рекомендовано до перегляду при вивченні теми «Майнове страхування» дисципліни «Страхування» із спеціальності «Фінанси і кредит».

**Самшит вічнозелений** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=5GBeAzJBeoA>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему «Вирощування посадкового матеріалу (самшит вічнозелений)», яка передбачена програмою практик із здобуття професій озеленювач, квітникар. Це дасть можливість ефективніше провести заняття та також якісно засвоїти навчальний матеріал.

Можна використати для студентів навчальних закладів I–II рівнів акредитації, учнів ПТНЗ та слухачів курсів підвищення кваліфікації.

**Сучасна технологія вирощування томатів у відкритому ґрунті з використанням краплинного зрошення** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). –

Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=KrhPu5R0nPs>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему «Сучасна технологія вирощування томатів у відкритому ґрунті з використанням краплинного зрошення», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Плодоовочівництво». Це дає можливість студентам побачити послідовність технологічних операцій під час вирощування томатів в умовах відкритого ґрунту.

Можна використовувати на заняттях зі студентами усіх спеціальностей, де вивчається ця тема.

**Сучасна технологія вирощування суніці** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=kljgEs45onc>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Показано сучасну технологію посадки, вирощування, збирання суніці в умовах зони Полісся. Навчальний відеофільм може бути використаний з дисципліни «Плодоовочівництво» з теми «Культура ягідників» та спеціалізації «Плодоовочівництво» з дисципліни «Технологія виробництва плодів та ягід» з теми «Ягідні культури».

**Сучасна технологія посіву зернових** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=DIzqgpHTEZ4>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено сучасну технологію посіву зернових.

Рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів з дисципліни «Технологія виробництва продукції рослинництва» зі спеціальності «Експлуатація та ремонт машин і обладнання агропромислового виробництва».

**Сучасні технології заготівлі кормів. 1 частина** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 12 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=29qizxJ6YNA>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему «Сучасні технології заготівлі кормів», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни

«Кормовиробництво». Це дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

Навчальний відеофільм можна використати для студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації, для учнів ПТНЗ та слухачів курсів підвищення кваліфікації.

**Сучасні технології заготівлі кормів. 2 частина** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 12 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=wBGiz4eojkQ>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему «Сучасні технології заготівлі кормів», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Кормовиробництво». Це дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

Навчальний відеофільм можна використати для студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації, для учнів ПТНЗ та слухачів курсів підвищення кваліфікації.

**Сучасні технології вирощування плодкових саджанців** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=xjLvnJJRj8>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему «Сучасні технології вирощування плодкових саджанців», яка передбачена програмами з дисциплін «Технологія виробництва плодів і ягід» та «Плодоовочівництво». Це дозволяє студентам побачити процес вирощування посадкового матеріалу різними способами, послідовність виконання технологічних процесів та застосування сучасної техніки у виробничих умовах.

Навчальний матеріал можна використовувати на заняттях із студентами всіх спеціальностей, де вивчається дана тема.

**Тепличні господарства країн світу** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=TnPjAGF-stc>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм демонструє досвід роботи різних тепличних господарств країн світу.

Фільм рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів з дисципліни «Плодоовочівництво» спеціальності «Виробництво і переробка продукції рослинництва».

**Технологія вирощування хмелю** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 7 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=X4zs5cKfM0M>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему «Технологія вирощування хмелю», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технологія виробництва продукції рослинництва», що дає можливість студентам якісніше засвоїти матеріал, а викладачу ефективніше провести заняття.

Може бути використаний для студентів аграрних вищих навчальних закладів.

**Технологія вирощування помідорів у теплицях** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 17 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=JmQWkj4qBC0>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм призначений для вивчення теми «Вирощування овочевих культур у закритому ґрунті» з дисципліни «Плодоовочівництво».

Показано всю технологію вирощування помідорів у теплицях, а саме: посів насіння у відділі проростання, вирощування дорослих рослин у теплицях, збирання врожаю, сортування, вирощування проміжних культур.

**Технологія вирощування рису** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 15 хв.). – Режим доступу: [https://www.youtube.com/watch?v=tTliC9xc\\_1M](https://www.youtube.com/watch?v=tTliC9xc_1M). – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему «Технологія вирощування рису», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технологія виробництва продукції рослинництва». Це дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал. Навчальний відеофільм можна використовувати також для



студентів вищих навчальних закладів зі спеціальності «Експлуатація та ремонт машин і обладнання агропромислового виробництва».

**Технологія й організація робіт з виробництва озимої пшениці** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 20 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=IRB0Gws60qI>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Фільм створено для використання на заняттях з дисципліни «Експлуатація машин та обладнання» для студентів IV курсу із спеціальності 5.10010201 «Експлуатація та ремонт машин і обладнання агропромислового виробництва». У фільмі розкрита технологія виконання робіт з виробництва основної зернової культури України – озимої пшениці.

Фільм може бути використаний як викладачами для демонстрації на заняттях, так і студентами для самопідготовки.

**Технологія й організація робіт з виробництва соняшнику** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 17 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=KyTvMx1LGlw>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм створено для використання на заняттях з дисципліни «Експлуатація машин та обладнання» для студентів IV курсу із спеціальності 5.10010201 «Експлуатація та ремонт машин і обладнання агропромислового виробництва». У фільмі розкрита технологія виконання робіт з виробництва основної олійної культури України – соняшнику.

Може бути використаний як викладачами для демонстрації на заняттях, так і студентами для самопідготовки.

**Технологія і організація робіт з виробництва сої** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=zbJX13t0nc4>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Фільм створено для використання на заняттях з дисципліни «Експлуатація машин та обладнання» для студентів IV курсу із спеціальності 5.10010201 «Експлуатація та ремонт машин і обладнання агропромислового виробництва».

У фільмі розкрита технологія виконання робіт з виробництва найбільш розповсюдженої в світі бобової культури – сої.

Фільм може бути використаний як викладачами для демонстрації на заняттях, так і студентами для самопідготовки.

**Фенологічні фази розвитку озимої пшениці** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=VKdbLIWd5Ik>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено етапи органогенезу озимої пшениці: проростання сходів, кущення, виходу в трубку, колосіння, цвітіння, наливання зерна, молочної, воскової та повної стиглості.

Рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів.

**Формування та обрізування виноградного куща** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 20 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=fH2UHJG90nTQ>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито технологічні процеси під час формування виноградного куща.

Фільм рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації із дисципліни «Технологія виробництва плодів та ягід».

**Характеристика сортів вишні та черешні** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 12 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=794HJSjQ8JQ>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Продемонстровано різні сорти вишні та черешні і їх характеристика за періодами вегетації.

Рекомендовано використовувати під час вивчення дисципліни «Технологія виробництва плодів та ягід».

## БУДІВНИЦТВО ТА ЦИВІЛЬНА ІНЖЕНЕРІЯ

**Домкрати, їх призначення, конструкція та робота** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 14 хв). – Режим доступу: [https://www.youtube.com/watch?v=MzGa5G3U\\_t8](https://www.youtube.com/watch?v=MzGa5G3U_t8). – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм розкриває тему «Домкрати, їх призначення, конструкція та робота», яка передбачена навчальною програмою з дисциплін «Вантажопідйомна та транспортуюча техніка». Це дасть можливість викладачу ефективніше провести заняття з використанням мультимедійних засобів навчання, а студентам, краще засвоїти матеріал.

Навчальний відеофільм можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються по спеціальності 5.05050204 «Експлуатація та ремонт підйомно-транспортних, будівельних і дорожніх машин і обладнання».

**Збірні залізобетонні конструкції: технологія, виробництво, застосування** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 11 хв). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=Y2lKpZwCMc>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

У навчальному відеофільмі подано загальні поняття про залізобетон та збірний залізобетон, їх класифікацію.

Відеофільм рекомендовано до перегляду при вивченні теми «Збірні залізобетонні та бетонні вироби і конструкції» дисципліни «Будівельне матеріалознавство», спеціальностей напряму «Будівництво» та дисципліни «Матеріалознавство з основами будівництва», спеціальності «Організація і технологія ведення фермерського господарства».

**Мікрозрошення** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 12 хв). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=QbNmnMEyU2s>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розповідає про сучасну технологію зрошення плодових та овочевих культур на півдні України в складних кліматичних умовах даної зони.

Рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів із напрямів підготовки «Виробництво та переробки продукції»

рослиництва», «Водні ресурси», «Геодезія, картографія та землевпорядкування».

**Обладнання для виготовлення асфальтобетонної суміші** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=UJZLZzZAUx4&t=1s>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм розкриває тему «Обладнання для виготовлення асфальтобетонних сумішей», яка передбачена навчальною програмою з дисциплін «Машини для будівництва, відновлення та ремонту дорожнього покриття». Це дасть можливість викладачу ефективніше провести заняття з використанням мультимедійних засобів навчання, а студентам, краще засвоїти матеріал.

Навчальний відеофільм можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються по спеціальності 5.05050204 «Експлуатація та ремонт підйомно-транспортних, будівельних і дорожніх машин і обладнання».

**Сучасні будівельні матеріали** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 12 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=WreF1wWraUk>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

У навчальному відеофільмі показано різноманіття найсучасніших будівельних матеріалів, які можна застосовувати при будівельних роботах. Подано технічну характеристику кожного виду матеріалу та його застосування, наведено приклади використання.

Відеофільм рекомендовано до перегляду при вивченні дисципліни «Будівельне матеріалознавство», спеціальностей напрямку «Будівництво» та дисципліни «Матеріалознавство з основами будівництва», спеціальності «Організація і технологія ведення фермерського господарства». Буде цікавим до перегляду усім, хто займається сучасними технологіями та матеріалами у галузі будівництва.

**Сходи. Вимоги до них. Класифікація** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). –

Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=PRKYp6IGUmY>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Даний навчальний фільм про одну з частин будівлі-сходи, вимоги до них та класифікацію, що являється одним з питань до теми «Сходи». Це дасть можливість дати основу для викладання матеріалу з розрахунку сходів та виконання креслень сходової клітки.

Навчальний відеофільм можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації, та учнів профтехучилищ будівельного напрямку.

**Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва: вступ у спеціальність** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=9LFCpZyVNrS>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Коротко розкрито походження окремих сільськогосподарських тварин, їх годівля, утримання, догляд та використання у виробництві харчових продуктів і сировини для легкої промисловості, стан сучасної підготовки фахівців галузі. Може бути використано для профорієнтаційної роботи.

## ГЕОДЕЗІЯ ТА ЗЕМЛЕУСТРІЙ

**Автоматизовані зйомки території** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 14 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=7LEFedRRFjl>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Счасні підходи до створення кадастрових баз даних допускають широке використання автоматизованих методів геодезичних вимірів, у першу чергу, супутникових радіоноваційних систем (GPS-технологій), які забезпечують високоточне визначення координат і швидкості об'єктів у будь-якій точці земної поверхні, у будь-який час доби, будь-яку погоду, а також точне визначення часу. Технологія GPS дозволяє вирішувати геодезичні задачі різних рівнів: від розвитку державної геодезичної мережі до інвентаризації земельних ділянок. Продуктивність праці зростає при цьому в десятки разів.

Відеофільм розкриває основні поняття роботи системи GPS-приймачів Trimble.

## ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

**Біотехніка штучного відтворення рослиноїдних риб** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 7 хв.). – Режим доступу: [https://www.youtube.com/watch?v=DMfLT\\_a5u4M](https://www.youtube.com/watch?v=DMfLT_a5u4M). – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито особливості заводського методу розведення рослиноїдних риб.

Фільм рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів.

**Бонітування племінної риби** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 10 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=DHOSb5HlyVY>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито методи, способи та строки бонітування племінної риби.

Фільм рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів.

**Біотехніка штучного відтворення коропа** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 7 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=lZkiquUWEk>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм розкриває технологію відтворення коропа: проведення гіпофізарних ін'єкцій, відбір ікри, запліднення, інкубацію, одержання і пересадку передличинок у садки, їх витримування у садках.

Фільм рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів.

**Вступ у спеціальність «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=9LFCpZyVNrs>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Коротко розкрито походження окремих сільськогосподарських тварин, їх годівля, утримання, догляд та використання у виробництві

харчових продуктів і сировини для легкої промисловості, стан сучасної підготовки фахівців галузі.

Може бути використано для профорієнтаційної роботи.

**Загальнодержавна система ідентифікації і реєстрації ВРХ** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл: 15 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=hYPK0BOo7Ms>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено основні проблеми щодо ідентифікації і реєстрації великої рогатої худоби в світі і, зокрема, в Україні; запровадження єдиної загальнодержавної ідентифікації та реєстрації тварин в Україні; порядок оформлення документації для реєстрації тварин.

Фільм рекомендований для студентів вищих навчальних закладів.

**Інкубація яєць** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл: 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=MySER94vjY>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито питання добору яєць для інкубації, режим інкубації та біологічний контроль під час інкубації яєць.

Рекомендовано для студентів аграрних ВНЗ під час вивчення дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва».

**Організація роботи племпідприємства** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл: 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=nAzhKyqen98>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм рекомендовано для студентів аграрних ВНЗ із спеціальності «Ветеринарна медицина» і «Виробництво та переробка продукції тваринництва» під час вивчення дисципліни «Акушерство, гінекологія та штучне осіменіння сільськогосподарських тварин».

**Первинна переробка ВРХ** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл: 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=p71-Tgpxde8>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

**Страусівництво** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=usbZSO8SK1k>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Коротко висвітлено значення страусівництва в народному господарстві та технологію виробництва м'яса страусів, організацію утримання дорослого поголів'я, інкубацію яєць і вирощування страусят.

Відеофільм може бути використаний під час підготовки фахівців із напрямку «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», підприємців.

**Утримання батьківського стада та вирощування ремонтного молодняку несучих порід курей** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 19 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=fk0PKV0Hc6o>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито способи утримання батьківського стада курей та особливості вирощування ремонтного молодняку несучих порід курей.

Відеофільм можна використовувати під час вивчення дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва» із спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва».

**Технологія кролівництва** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 20 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=88Bgfvo2PQ>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито питання годівлі та утримання кролів.

Рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів під час вивчення дисципліни «Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва» із спеціальності «Виробництво та переробка продукції тваринництва».

**Технологія проведення опоросів, годівля і утримання підсисних свиноматок та поросят-сисунів у господарствах Німеччини** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані



(1 файл : 14 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=iMEjicDezhc>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розглянуто досвід німецьких фермерів з годівлі та утримання підсисних свиноматок і поросят-сисунів.

Відеофільм рекомендовано для студентів аграрних ВНЗ.

**Породи свиней** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 10 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=YBjPfxB3c>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему з дисципліни «Технологія виробництва продукції свинарства», в якій розглянуто зарубіжні та вітчизняні породи свиней.

Відеофільм рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів, підприємств, фермерів.

**Стриження овець** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=UJYHEMIZEps>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено увесь виробничий процес стриження овець, а саме загальний вигляд стригального пункту і його обладнання; звичайний спосіб стриження й швидкісний; зважування і класифікування рун; пакування і маркування вовни; дезінфекція, купання і випасання стрижених овець.

Рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів під час вивчення дисципліни «Вівчарство» із спеціальності «Виробництво та переробка продукції тваринництва».

**Сучасна технологія виробництва молока** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 15 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=NzvDDIq68K8>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито технологію виробництва молока, селекційну роботу в скотарстві та технологію вирощування молодняка великої рогатої худоби.

Фільм рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів, підприємств.

**Технологія конярства** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 29 хв.). – Режим доступу: [https://www.youtube.com/watch?v=0\\_6ws2tgUjk](https://www.youtube.com/watch?v=0_6ws2tgUjk). – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено основні породи коней України, їх годівлю, догляд, утримання та використання.

Відеофільм можна використовувати під час вивчення дисципліни «Конярство» із спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва».

**Технологія виробництва м'яса бройлерів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 20 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=uF4yvUgjRc4>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Показано основні цехи з виробництва м'яса бройлерів: батьківського стада, вирощування ремонтного молодняка, інкубації яєць, вирощування бройлерів, забою і обробки тушок. Показано основну систему утримання і вирощування птиці (напільну), а також висвітлені умови годівлі, утримання і вирощування птиці у різні вікові періоди.

Відеофільм може бути використаний під час підготовки фахівців із напрямів «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» та «Ветеринарна медицина».

**Технологія вівчарства** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 19 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=xeqjCtf4gfU>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено основні породи овець України, їхні характерні особливості, годівлю, догляд, утримання та використання цих тварин, а також значення вівчарства у народному господарстві.

Рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів під час вивчення дисципліни «Вівчарство» із спеціальності «Виробництво та переробка продукції тваринництва».

**Технологія утримання і вирощування свиней на глибокій підстилці** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані

(1 файл : 12 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=niQYhO3VN3Q>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм розкриває технологію вирощування та відгодівлю, утримання свиней на глибокій підстилці.

Відеофільм рекомендовано для студентів аграрних вищих навчальних закладів.

**Українська м'ясна порода ВРХ** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 7 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=fRxJyT92bio>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм висвітлює історію виведення української м'ясної породи, її екстер'єрні, адаптаційні і продуктивні особливості.

Називаються основні заводські теми, лінії і родини, провідні племінні заводи, які займаються подальшою роботою з породою, що спрямована на збільшення поголів'я, підвищення плодючості та консолідацію спадковості господарсько-корисних ознак.

## ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

**Все про цукор** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 7 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=8aScB4CpsQk>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм розкриває тему «Сахароза» з дисципліни «Органічна хімія», а також теми «подрібнення», «Фільтрування», «Екстрагування», «Випарювання», «Кристалізація» з дисципліни «Процеси і апарати галузі». Це дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації, для учнів ПТНЗ та курсів підвищення кваліфікації.

**Виробництво натуральних овочевих консервів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: [https://www.youtube.com/watch?v=qX8P\\_pAX5Ao](https://www.youtube.com/watch?v=qX8P_pAX5Ao). – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Висвітлено основні технологічні процеси виробництва натуральних овочевих консервів.

Фільм сприяє кращому засвоєнню матеріалу. Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів.

**Виробництво м'ясних продуктів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=sw02p0dVHal>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Показано процес підготовки тварин до забою, забій тварин, розрубка і обвалювання туші. Крім того, висвітлено технологічний процес приготування фаршу та виготовлення ковбасних виробів.

Рекомендовано використовувати при вивченні дисципліни «Технологія галузі» із спеціальності «Зберігання, консервування та переробка м'яса».

**Виробництво концентрованого яблучного соку** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=H1Ura9WPIE8>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито технологію виробництва соку.

Рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів з напрямку «Харчові технології та інженерія».

**Виробництво сирокочених ковбас** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 21 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=ngQU1EVLICo>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

**Гранулювання розсипних комбікормів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=nNoOqUMHUoM>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

**Зерносушарки і пристрої для активного вентилявання** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані

(1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=G06lfERzfeU>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм висвітлює цілий ряд питань по темі, що дає студентам змогу наглядно уявити типи, компоновку, загальну будову, робочий процес та наладку пристроїв для активного вентилявання зерна. Подано зразки сучасної зарубіжної і вітчизняної техніки, яку необхідно освоїти в процесі навчання.

**Конструктивні схеми елеваторів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 22 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=l1-SVov5HEk>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

**Напівфабрикати з філе птиці** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 8 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=z8fkwQWi64>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему, яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Цей відеофільм дасть можливість студентам ефективніше засвоїти навчальний матеріал, ознайомитись з прийомами зняття філе з птиці і приготування напівфабрикатів з нього.

Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів, для учнів ПТНЗ як на теоретичному, так і на практичному занятті, для самостійного опанування технологічними прийомами із спеціальності «Виробництво харчової продукції».

**Оздоблення тістечок. Приготування білкового крему заварним способом** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=vElr6TMZk1g>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему, яка передбачена програмою з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Використання фільму дає можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів, учнів ПТНЗ та слухачів курсів підвищення кваліфікації.

**Організація виробництва в закладах ресторанного господарства** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 10 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=sMSrIOLmSj8>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему, яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Особливості ресторанного сервісу». Мета – ознайомлення з виробничою структурою приміщень, які безпосередньо беруть участь в процесі приготування напівфабрикатів, та їх подальшою обробкою і реалізацією готових страв через торговельну залу.

Можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів із спеціальності «Виробництво харчової продукції».

**Обладнання для аналізу зерна** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 14 хв.). – Режим доступу: [https://www.youtube.com/watch?v=qGA\\_gkyJvlc](https://www.youtube.com/watch?v=qGA_gkyJvlc). – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито значення виробничо-технологічної лабораторії при оцінці якості хлібопродуктів на ХПП; проаналізовано етапи аналізу зерна: зважування, подрібнення, пророщування насіння, визначення вологості, натури, склоподібності, зольності, плівчатості, кількості і якості клейковини; наглядно продемонстровано будову та порядок експлуатації лабораторного обладнання: технічних ваг, сушильної шафи СЕШ 3М, тістозамішувача ТЛ–1, приладу ІДК–1М, муфельної печі, діафаноскопа ДС3–2, лабораторного розсійника РЛ–3М, луцильника ГФД–1М, млинків Л3М, МУЛ, електроволоміра ЦВ3–3, термостата.

**Обладнання для сухої та вологої очистки поверхні зерна** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 14 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=W3LYOXw7t-w>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито способи очистки поверхні зерна.

Рекомендовано студентам вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації із спеціальності «Зберігання і переробка зерна».

**Перетворення органічних сполук при виробництві хліба** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 18 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=yPcEyxjXdo>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм дозволяє створити чітке уявлення про перетворення ліпідів, вуглеводів і білків, що відбувається при виробництві хліба.

Рекомендовано для студентів із спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», може використовуватись як на заняттях, так і при самостійному вивченні відповідних тем.

**Потоково-механізована лінія з виробництва пшеничного подового хліба** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 11 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=0p9MGnSmvPU>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему «Комплексно-механізовані лінії з виробництва хлібобулочних виробів», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технологія хлібопекарського та макаронного виробництва».

Рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів із спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

**Переробка сухопутної птиці** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 17 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=PTnrdfcfV5A>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм розкриває тему «Переробка птиці», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технологія м'яса і м'ясних продуктів». Це дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

Навчальний відеофільм можна використовувати для студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації, для учнів профтехучилищ та слухачів курсів підвищення акредитації.

**Ресторан як заклад сервісного обслуговування споживачів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 13 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=HOMf06anRts>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм демонструє види торговельних залів, різноманіття сервіровки столів.

**Технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів з пшеничного тіста** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=vRjFSDC-Xxk>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

У навчальному відеофільмі представлені: асортимент хлібобулочних виробів, загальна технологічна схема виробництва виробів, підготовка сировини до виробництва, схема існуючих способів приготування тіста, технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів з пшеничного борошна; це дає можливість ознайомити студентів з сучасним виробництвом, обладнанням і організацією робочих місць на хлібопекарських підприємствах. Навчальний відеофільм дозволяє унаочнити викладання матеріалу з розділу «Технологія хлібопекарських виробів», встановити міжпредметні зв'язки між спецдисциплінами «Промислова санітарія», «Технологічне обладнання галузі», «Загальна технологія», «Біохімія».

Навчальний відеофільм можна використовувати, як наочний посібник при викладанні програмного матеріалу в навчальних закладах I–IV рівнів акредитації профільного напрямку, для учнів профтехучилищ, слухачів курсів підвищення кваліфікації, в центрах зайнятості населення для поширення інформації про хлібопекарську галузь, а також під час проведення профорієнтаційної роботи.

**Технологічний процес приготування страв з яєць** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 9 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=OUvP5mp8ZTg>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

У відеофільмі продемонстровано технологічний процес приготування і відпуску страв з яєць. Відображено послідовність



основних технологічних операцій, звернено увагу на рецептуру та режими приготування страв.

Фільм являється візуальним супроводом пояснення викладача при вивченні теми «Страви з яєць».

**Технологія виробництва сиру «Чедер»** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 12 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=sC3zQMDYck0>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм дасть можливість ефективніше провести заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал.

Навчальний відеофільм рекомендований для викладачів та студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації.

**Технологія макаронного виробництва. Виробництво довгих макаронних виробів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 20 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=98w-9GAdpLw>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Розкрито тему з технології виготовлення макаронів різних видів.

Рекомендовано для студентів із спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» з напрямку «Харчові технології та інженерія».

**Технохімічний контроль хлібобулочних виробів** [Електронний ресурс] // YouTube. НМЦ вищої та фахової передвищої освіти (<https://tinyurl.com/ejkevc4>). – Електрон. відеодані (1 файл : 11 хв.). – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=Bg5PgbAPAgY>. – Назва з екрана. – Дата перегляду: 15.04.2021.

Навчальний відеофільм повністю розкриває тему «Технохімічний контроль хлібобулочних виробів», яка передбачена навчальною програмою з дисципліни «Технохімічний контроль галузі». Застосування відеофільму дасть можливість ефективніше провести навчальне заняття та якісно засвоїти навчальний матеріал; узагальнити знання з дисципліни, поглибити вивчення методів контролю якості готових хлібобулочних виробів.

Рекомендовано для студентів денної та заочної форми навчання зі спеціальності 5.05170104 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

**ЗМІСТ**

Передмова .....	2
ЕЛЕКТРОННІ ПІДРУЧНИКИ ТА ПОСІБНИКИ .....	3
Агрономія .....	3
Геодезія та землеустрій .....	9
Загальноосвітній цикл .....	11
Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка .....	13
Менеджмент .....	14
Фінанси, банківська справа та страхування .....	15
Садово-паркове господарство .....	17
Харчові технології .....	19
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва .....	23
НАВЧАЛЬНІ ВІДЕОФІЛЬМИ .....	24
Агрономія .....	24
Будівництво та цивільна інженерія .....	34
Геодезія та землеустрій .....	36
Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва .....	37
Харчові технології .....	42

# **ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ**

## **РЕКОМЕНДАЦІЙНИЙ ВЕБЛІОГРАФІЧНИЙ ПОКАЖЧИК**

Головний редактор:  
Укладач:  
Технічний редактор:  
Художник обкладинки:  
Друк:

Мороз Н. В.  
Бондар С. Л.  
Бондар С. Л..  
Бондар С. Л.  
Семирозум С. І.

Національний університет «Чернігівська політехніка»  
14035 м. Чернігів, вул. Шевченка, 95  
Наукова бібліотека

# **ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ**

**Рекомендаційний вебліографічний покажчик**