

АНОТАЦІЯ

Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни формування спеціалістів зі знанням процесу зберігання та доробки продукції рослинництва, яке не завершується збиранням, а потребує продовження – технології післязбиральної обробки, зберігання і переробки. За умови сезонного виробництва лише якісне збереження і переробка продукції рослинництва забезпечують цілорічне харчування людині, тваринництву – корми, галузям переробної промисловості – сировину.

Основні завдання навчальної дисципліни: вивчення режимів та способів зберігання продукції рослинництва обґрунтовані системами заходів для забезпечення кількісного і якісного зберігання продукції.

Компетентності:

Загальні:

1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові:

1. Базові знання з агрономічних дисциплін (рослинництво, землеробство, селекція і насінництво сільськогосподарських культур, агрохімія, агрометеорологія, плодівництво, овочівництво, ґрунтознавство, кормовиробництво, механізація в рослинництві, фітопатологія, ентомологія, фітофармакологія та інші).

2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції

9. Навички управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах. 10. Вміти застосовувати фахові компетентності, щоб претендувати на первинні посади з агрономічних спеціальностей.

Програмні результати навчання:

8. Здатність демонструвати знання і розуміння дисциплін професійної підготовки (агрометеорології, агрохімії, ґрунтознавства, землеробства, ентомології та фітопатології, меліорації земель, кормовиробництва та лувівництва, механізації виробничих процесів, рослинництва, селекції і насінництва, технології зберігання і переробки продукції рослинництва та ін.) в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі сільськогосподарського виробництва.

10. Здатність кваліфіковано проектувати технології доробки і первинної переробки продукції рослинництва, її зберігання.

14. Вдосконалювати знання і навички за допомогою довідкової та нормативної літератури, відповідної документації для вирішення виробничих завдань, пов'язаних з професійною діяльністю.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва.

Тема 2. Фізичні властивості зерна.

Тема 3. Хімічний склад зерна.

Тема 4. Технологічні властивості зерна.

Тема 5. Ознаки свіжості і дефектності зерна.

Тема 6. Склад зернової маси і її фізичні властивості.

Тема 7. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання.

Тема 8. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання.

Тема 9. Режими і способи зберігання.

Тема 10. Основи переробки зерна.

Тема 11. Виробництво олії.

Тема 12. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід.

Тема 13. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід.

Тема 14. Фізичні, хімічні, біохімічні та теплова стерилізація як методи консервування.

Тема 15. Зберігання і переробка цукрового буряку.

Тема 16. Первинна обробка прядивних культур.

Тема 17. Основи виробництва і зберігання кормів.

Трудомісткість:

Загальна кількість 150

Кількість кредитів 5

Форма семестрового контролю - екзамен