

Анотація

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

Мета вивчення навчальної дисципліни – засвоєння студентами теоретичних процесів технології переробки та зберігання продукції рослинництва; вивчення основ стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції; розуміння економічних та технологічних основ якості сільськогосподарської продукції; набуття знань щодо основних положень функціонування вітчизняної системи управління якістю сільськогосподарської продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни:

- вивчення науково обґрунтованих показників якості, введених у стандарти на продукцію, що надходить в сільське господарство, типових технологічних процесів рослинництва;
- вивчення основ теорії і практики зберігання та переробки продукції рослинництва;
- вивчення методів контролю якості продукції рослинництва і порівняння фактичних показників якості з плановими;
- правила проведення розрахунків за реалізовану продукцію, залежно від її якості;
- правила товарної обробки продукції рослинництва, умови транспортування, зберігання та переробки.

Компетентності:

загальні:

2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

фахові:

5. Здатність розробляти і застосовувати технології захисту рослин на об'єктах сільськогосподарського та іншого призначення.

Програмні результати навчання:

8. Уміти координувати, інтегрувати та удосконалювати організацію виробничих процесів під час проведення заходів із захисту рослин.
18. Ефективно застосовувати екологічно безпечні технології вирощування рослин.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Наукові принципи зберігання і консервування продукції рослинництва

Тема 2. Фізичні властивості зерна

Тема 3. Хімічні властивості зерна

Тема 4. Заходи підвищення стійкості зернових мас під час зберігання

Тема 5. Склад зернової маси і її фізичні властивості

Тема 6. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах під час зберігання

Тема 7. Режими і способи зберігання

Тема 8. Ознаки свіжості і дефектності зерна

Тема 9. Основи технології переробки зернових

Тема 10. Зберігання картоплі, овочів, плодів і ягід

Тема 11. Основи технології переробки картоплі, овочів, плодів і ягід

Тема 12. Зберігання і основи переробки (первинної обробки) технічних культур

Тема 13. Технологія виробництва хліба

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4.

Форма семестрового контролю – залік.