

Технологія зберігання та переробка продукції рослинництва

Заплановані результати навчання

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(ЗК):

1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

5. Здатність спілкуватися іноземною мовою

7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
Фахові (ФК)

1. Здатність використовувати базові знання основних підрозділів аграрної науки (рослинництво, землеробство, селекція та насінництво, агрохімія, плодівництво, овочівництво, ґрунтознавство, кормовиробництво, механізація в рослинництві, захист рослин).

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

9. Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах

Програмні результати навчання:

8. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.

10. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем.

14. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог.

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

Тема 6. Склад зернової маси і її фізичні властивості.

Тема 7. Режими і способи зберігання.

Тема 8. Ознаки свіжості і дефектності зерна.

Тема 9. Основи технології переробки зернових.

Тема 10. Технологія виробництва хліба.

Тема 11. Технологія виробництва олії

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

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

Тема 14. Вимоги переробної промисловості до якості сировини

Тема 15. Фізичні та хімічні методи консервування

Тема 16. Біохімічні методи консервування та методи теплової стерилізації.

Тема 17. Зберігання і основи переробки (первинної обробки) технічних культур.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 180 год

Кількість кредитів 6,0

Форма семестрового контролю екзамен