

АНОТАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ 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 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Фахові:

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

Програмні результати навчання:

ПРН 8. Уміти координувати, інтегрувати та удосконалювати організацію виробничих процесів під час проведення заходів із захисту рослин.

ПРН 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.

Трудовість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4.

Форма семестрового контролю – залік.