



**АНОТАЦІЯ
ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ
ПЕРВИННОЇ
ОБРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ
РОСЛИННИЦТВА**



**»
Дисципліна
вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність – 201
Агрономія**

**Освітньо-професійна програма «Агрономія»
Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 3, семестр – 6, лекції – 22 год., лабораторно-практичні заняття – 22 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

Лектор: Казанок Олександр Олександрович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

За умови сезонного виробництва лише зберігання та первинна обробка плодоовочевої продукції забезпечують цілорічне забезпечення людського суспільства та галузі переробної промисловості якісною сировиною. Велике значення у зберіганні продукції рослинництва є раціональний вибір технології передзбиральної та післязбиральної обробки рослинної сировини, методів контролю якості сировини, правильного застосування оптимального режиму переробки сировини відповідно до її фізико-хімічних властивостей.

Метою дисципліни є вивчення інформації щодо правильної організації виробничих процесів, набуття професійних компетенцій щодо технічно грамотної експлуатації і модернізації діючого устаткування, запровадження нових технологічних процесів і високопродуктивних апаратів, виявлення резервів підвищення інтенсивності і економічності процесів, зниження витрат і собівартості продукції, одержання знань щодо основних технологічних процесів механізованої технології переробки овочевої, плодово-ягідної та зернової сировини, консервування плодів та овочів, ознайомитися з будовою та принципом роботи основних машин та механізмів, які застосовують у технологічних лініях при переробці продукції рослинництва.

Завдання вивчення дисципліни:

- вивчення теоретичних основ первинної обробки продукції рослинництва;
- вивчення технологічних процесів при первинній переробці продукції рослинництва;
- вивчити технологію післязбиральної обробки плодоовочевої продукції;
- вивчити основні принципи зберігання сільськогосподарської продукції свіжої та переробленої;

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

знати: методи контролю якості рослинної продукції при зберіганні та первинній обробці, будову і принцип дії машин і обладнання для переробки продукції рослинництва, основні процеси консервного виробництва, основне обладнання при виробництві консервів, критерії оцінки і вибору засобів механізації виробничих процесів, методику обґрунтованого вибору і розробки механізованих технологічних ліній у сферах виробництва та переробки с-г продукції, методи моделювання технологічних процесів виробництва продуктів харчування.

вміти: визначати основні причини втрати продукції (сировини) під час переробки сільськогосподарської продукції, вивчення законів та принципів харчового виробництва, вивчення основних процесів і апаратів перероблюючої промисловості, ознайомлення з методами та способами проведення процесів в харчовому виробництві засвоєння сучасних технологій переробки сільськогосподарської продукції, оцінка якості сільськогосподарської продукції, розробляти ефективні технологічні процеси, обґрунтувати технологічні лінії, комплекси машин і обладнання для переробки с-г продукції, **оволодіти** основами проведення кожного з процесів переробки та доробки рослинної сировини та основами будови апаратів харчової промисловості, вивчити сучасні методи переробки продукції рослинництва, вивчення досвіду впровадження безвідходних технологій переробки, оволодіння сучасними методами визначення якості продукції рослинництва.

Програма навчальної дисципліни:

1. **Тема.** Поняття про машини і апарати як основи технологічного обладнання
2. **Тема.** Плодоовочепереробні підприємства. Загальні вимоги до них.
3. **Тема.** Особливості транспортування плодів і овочів.
4. **Тема** Допоміжне і вагове обладнання.
5. **Тема** Механізація приймання і первинного обробітку плодів і овочів.
6. **Тема** Механізація основних процесів консервування.
7. **Тема** Особливості технології і механізації виробництва цукру.
8. **Тема** Сутність процесу зернопереробки і механізація головних операцій при переробці зерна.
9. **Тема** Лущення круп'яних культур.

10.Тема Сортування продуктів подрібнення за крупністю та добротністю.

11.Тема Особливості технології і технічне забезпечення процесів хлібовипікання.

12. Тема Агрегати для приготування комбікормів.

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Практичні заняття проводяться в аудиторіях та лабораторному комплексі **кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції** з використанням необхідного обладнання та наочного забезпечення.