



**АНОТАЦІЯ
ДИСЦИПЛІНИ
«Стандартизація,
зберігання та
переробка
продукції
рослинництва»
Дисципліна
вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність – 202
«Захист і карантин
рослин»**



**Освітня програма «Захист і карантин рослин»
Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 4, семестр – 8, лекції – 22 год., лабораторно-практичні заняття – 22 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

Лектори: **Каращук Геннадій Васильович**, кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D., доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції; **Казанок Олександр Олександрович**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Сільське господарство України є виробником значної кількості продукції рослинництва – зерна, технічних культур, плодів, овочів та кормових засобів. Більша частина продукції проходить післязбиральний обробіток безпосередньо в господарствах, реалізується державі та на ринку, частково переробляється та зберігається. “Стандартизація, зберігання та переробка продукції рослинництва” – навчальна дисципліна, яка розкриває сучасні принципи зберігання, переробки сільськогосподарської продукції, поняття з основ її стандартизації та принципів побудови і функціонування систем управління якістю.

Метою дисципліни є засвоєння здобувачами вищої освіти 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. Вивчення інформації щодо правильної організації виробничих процесів, набуття професійних компетенцій щодо

технічно грамотної експлуатації і модернізації діючого устаткування, запровадження нових технологічних процесів переробки с.-г. 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 і механізмів, які застосовують у технологічних лініях при переробці продукції рослинництва.

Завдання вивчення дисципліни:

- вивчити основи стандартизації, метрології, управління якістю та сертифікації сільськогосподарської продукції;
- вивчити сучасні методи контролю якості продукції рослинництва;
- вивчення теоретичних основ первинної обробки продукції рослинництва;
- вивчення технологічних процесів при первинній переробці продукції рослинництва;
- вивчити технологію післязбиральної обробки плодовоовочевої продукції;
- вивчити основні принципи зберігання сільськогосподарської продукції свіжої та переробленої;
- вивчити вимоги нормативних документів до сировини і готової продукції;
- вивчити технологічні процеси зберігання сільськогосподарської продукції.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

знати: методи контролю якості продукції рослинництва при збиранні, післязбиральній обробці, зберіганні, 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, методика 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 показники якості продукції рослинництва, причини втрати продукції (сировини) під час переробки та у процесі її зберігання, вивчення законів та принципів харчового виробництва, вивчення основних процесів і апаратів переробної промисловості, ознайомлення з методами та способами проведення процесів в харчовому виробництві засвоєння сучасних технологій переробки сільськогосподарської продукції, проводити оцінку якості сільськогосподарської продукції, розробляти ефективні технологічні процеси, обґрунтовувати технологічні лінії, комплекси машин і обладнання для переробки с-г продукції, оволодіти основами проведення кожного з процесів переробки та доробки рослинницької сировини, оволодіти сучасними методами переробки

продукції рослинництва, застосовувати на практиці досвід впровадження безвідходних технологій переробки, володіти сучасними методами визначення якості продукції рослинництва; застосовувати в умовах виробництва знання щодо технологій переробки, зберігання та стандартизації сільськогосподарської продукції.

Програма навчальної дисципліни:

Змістова частина 1. Теоретичні основи стандартизації.

Тема 1. Організаційні та методичні основи стандартизації в Україні.

Тема 2. Кваліметрія та технічне контролювання якості.

Тема 3. Стандартизація зернових та зернобобових культур. Стандарти на насіння та посадочний матеріал.

Тема 4. Стандартизація плодкових, ягідних та овочевих культур.

Тема 5. Стандартизація технічних культур та кормів рослинного походження.

Тема 6. Характеристика зернових мас, як об'єктів зберігання.

Тема 7. Фізіологічні процеси, які проходять в зерновій масі при зберіганні. Основи переробки зерна.

Тема 8 . Режими і засоби зберігання зернових мас.

Тема 9. Основи виробництва олії з насіння олійних культур.

Тема 10. Зберігання і переробка картоплі, овочів і плодів

Тема 11. Характеристика методів зберігання соковитої продукції, їх загальна класифікація і економічна оцінка.

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій.

Лабораторно-практичні заняття проводяться в аудиторіях та лабораторному комплексі кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції з використанням необхідного обладнання та наочного забезпечення.