

Технологія переробки та зберігання с.-г. та харчової продукції

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній рівень (ступінь)</i>	<i>Магістр</i>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	<i>Залік</i>
<i>Викладач:</i> кандидат с.-г. наук, доцент	Казанок Олександр Олександрович

Мета і завдання закріпити теоретичні знання, набуті при вивченні професійно-орієнтованих і спеціальних дисциплін та поєднати зі знанням повного процесу виробництва с.-г., продукції яке не завершується збиранням, а потребує продовження – технології післязбиральної обробки, зберігання і переробки.

Компетентності

Сутність та теоретичні основи сучасних технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, отримання продуктів харчування високої санітарної якості при високій культурі виробництва, ведення нормативно-технічної документації і стандартів у сферах виробництва та переробки с-г продукції, методи моделювання технологічних процесів виробництва продуктів харчування.

Програмні результати навчання

Вивчення основних причин втрати продукції під час збирання, післязбиральної обробки, транспортування, зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, 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** сучасними методами зберігання та переробки продукції рослинництва, вивчення досвіду впровадження безвідходних технологій переробки. оволодіння сучасними методами визначення якості продукції рослинництва та тваринництва;

Зміст за темами:

- 1. Тема.** Вступ. Проблеми збереження та підвищення якості продукції рослинництва.
- 2. Тема.** Наукові принципи зберігання і консервування с.-г. продуктів по Я.Я.Нікітинському.
- 3. Тема.** Вимоги державних стандартів до якості зерна і насіння.
- 4. Тема.** Характеристика зернових мас як об'єктів зберігання.
- 5. Тема.** Фізіологічні процеси, які проходять в зерновій масі при зберіганні. Основи переробки зерна.
- 6. Тема.** Основи виробництва олії з насіння олійних культур.
- 7. Тема.** Технологія приготування силосу та комбікормів.
- 8. Тема** Безвідходні технології переробки сировини тваринного походження