

ОСНОВИ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач: к.с.-х.наук, доцент</i>	<i>Казанок Олександр Олександрович</i>

Загальний опис дисципліни

Мета: 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 сільськогосподарської продукції.

Завдання: 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;

Фахові компетентності: здатність 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, методика обґрунтованого вибору і розробки механізованих технологічних ліній у сферах виробництва та переробки с-г продукції, методи моделювання технологічних процесів виробництва продуктів харчування.

Програмні результати навчання: 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.

- 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.