

**ОСНОВИ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПАКУВАННЯ С.-Г. ПРОДУКЦІЇ**  
**Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції**  
**Факультет біолого-технологічний**

<b>Семестр</b>	<b>4</b>
<b>Освітній ступінь</b>	<b>Бакалавр</b>
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	<b>3</b>
<b>Форма контролю</b>	<b>Залік</b>

**Загальний опис дисципліни**

**Мета:** навчити здобувачів основам зберігання та пакування с-г продукції

**Завдання** визначити необхідні властивості матеріалу й забезпечити належний вибір пакувальних матеріалів, режимів термічної, механічної та інших видів обробки; вибрати і призначити метод підбору пакувального матеріалу. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати будову та властивості основних пакувальних матеріалів, основні прийоми використання основних пакувальних матеріалів, вади та недоліки пакувальних матеріалів, прийоми утилізації та повторного використання матеріалів. Вміти підбирати необхідні матеріали для проектування технологічних процесів переробки та зберігання продукції тваринництва, забезпечувати оптимальні умови застосування матеріалів в технологічних лініях різної потужності і призначення, виконувати контрольні виміри вмісту важких металів та отруйних речовин, планувати і організовувати заходи з технічної експлуатації матеріалів, що використовуються в переробній промисловості

**Загальні компетентності:** здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**Фахові компетентності:** здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції вівчарства і козівництва

**Програмні результати навчання:** забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва; виконувати функціональні обов'язки, нівелюючи вплив різних чинників та виробничих ситуацій; забезпечувати якість виконуваних робіт; впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища; здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій; забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції.

**Зміст за темами**

1. Теоретичні основи зберігання тваринницької продукції
2. Особливості зберігання м'ясної продукції
3. Особливості зберігання молочної продукції
4. Чорні та кольорові матеріали в ТППТ
5. Неорганічні неметалеві матеріали. Скло і кераміка в виробництві тари
6. Полімерні органічні матеріали, їх властивості
7. Деревина та папір як пакувальний матеріал.
8. Нормативно-правова база використання матеріалів в харчовій промисловості
9. Основи утилізації та вторинного використання матеріалів

Викладач: к.с-г наук, доцент Чернишов І.В.