



**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, методикку 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.