

# ПЕРВИННА ОБРОБКА С.-Г. ПРОДУКЦІЇ

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції  
Біолого-технологічний факультет

Семестр	2
Освітній рівень (ступінь)	Магістр
Кількість кредитів ЄКТС	4
Форма контролю	Залік

## Загальний опис дисципліни

**Мета і завдання:** сучасна переробка тваринницької продукції характеризується безперервним зростанням енергонапруженості, використанням агресивних середовищ, високих та низьких температур, механічних навантажень, тому необхідно вміти використовувати матеріали з специфічними властивостями, підбирати технологічне обладнання, виконане з матеріалів, що допускаються для застосування в харчовій промисловості. Ознайомити майбутніх фахівців як, знаючи технологічні, силові, температурні і інші умови роботи обладнання, визначити необхідні властивості матеріалу й забезпечити належний вибір пакувальних матеріалів, режимів термічної, механічної та інших видів обробки; у кожному конкретному випадку вибрати і призначити найбільш простий, економічний, з мінімумом затрат матеріалу, праці та енергії метод підбору пакувального матеріалу. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати будову та властивості основних конструкційних та пакувальних матеріалів, основні прийоми використання основних конструкційних та пакувальних матеріалів, вади та недоліки конструкційних та 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

**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, здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки с-г продукції для ефективного ведення бізнесу.

**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 с-г 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.