

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ
Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Факультет біолого-технологічний

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

Загальний опис дисципліни

Мета: сучасна переробка с-г. 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.

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: забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки с-г продукції; 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.

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 с-г продукції.
- 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