

Дисципліна	Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	4 (четвертий)
Обсяг	3 кредити ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти з дисциплін загальноосвітнього і загально-інженерного профілю.
Що буде вивчатися	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні напрямки та перспективи розвитку науково-технічного прогресу в галузі механізації переробки та зберігання с/г продукції; - основні способи і методи зберігання с.-г. продукції (зерна, борошна та круп); - основи механізації підготовки зерна до переробки; - основи механізації виробництва круп; - основи механізації виробництва борошна, види помелу; - основи механізації виробництва рослинної олії; - основи механізації виробництва хліба; - основи механізації виробництва макаронних виробів; - основи механізації виробництва борошняних кондитерських виробів; - основи механізації підготовки м'ясомолочної продукції до переробки; - основи механізації процесу подрібнення м'яса та шпиків, змішування та розділу сировини; - основи механізації процесів виробництва вершкового масла та сирів; - основи механізації теплових процесів обробки молока; <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - складати технологічні схеми та опис технологічного процесу роботи обладнання для переробки рослинної продукції; - складати технологічні схеми і описання технологічного процесу роботи обладнання для переробки м'ясомолочної продукції.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань про технологічні лінії для підготовки та переробки зерна на борошно та крупи; правил експлуатації, регулювання й використання машин і обладнання для переробки рослинної продукції; технологічних процесів роботи і потоково-технологічних ліній для виробництва хліба і макаронних виробів; поточкових ліній, правил експлуатації, регулювання й використання машин і обладнання для переробки м'ясної продукції; поточкових ліній виробництва молочної продукції.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
Як можна користуватися набутими знаннями і	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

уміннями (компетентності)	Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	іспит