

Дисципліна	Основи технологій зернових продуктів
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	3 (третій)
Обсяг	3 кредити ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Основи технологій зернових продуктів” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти з дисциплін загальноосвітнього і загально-інженерного профілю та має безпосередній зв’язок з такими дисциплінами як: вища математика; фізика; хімія; мікробіологія харчових продуктів; контроль якості та безпечності харчових продуктів тощо.
Що буде вивчатися	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методи консервування зернових продуктів; - зерно та насіння, як об’єкт зберігання; - заходи, що підвищують стійкість їх під час зберігання, - режими та способи їх зберігання; - технологічні процеси переробки зерна і насіння в харчові продукти <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - забезпечувати керівництво і ведення післязбиральної обробки, зберігання і переробки зернових рослинних продуктів; - проводити облік і розрахунок сировини, матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції; - складати виробничу документацію; - забезпечувати технологічний контроль виробництва; - застосовувати наукову організацію, протипожежну безпеку, виконувати заходи з охорони природи.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Основи технологій зернових продуктів” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо формування глибоких теоретичних та практичних умінь із післязбиральної обробки, реалізації, зберігання і переробки зерна; розроблення раціональних технологічних заходів, що сприяють підвищенню стійкості зерна протягом зберігання, забезпечують переробку сировини і одержання якісних харчових продуктів, забезпечення необхідних знань для контролю технологічних процесів виробництва; формування наукового підходу до розв’язання проблем зберігання і переробки зерна.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх

	виробництва і реалізації. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	іспит