

| | |
|--|---|
| Дисципліна | Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва |
| Рівень ВО | перший (бакалаврський) |
| Курс | 3 |
| Обсяг | 4 кредита ECTS |
| Мова викладання | українська |
| Кафедра | харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції |
| Вимоги до початку вивчення | Вимогами до вивчення дисципліни “Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва” є засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичних і практичних знань, необхідних для практичної діяльності, пов’язаних з якісним збереженням і переробкою продукції рослинництва для забезпечення цілорічного харчування людини, тваринництва – кормами, галузям переробної промисловості – сировиною. |
| Що буде вивчатися | <p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості хімічного складу основних видів сільськогосподарської продукції; - фізичні властивості основних видів сільськогосподарської продукції; - фізіологічні зміни, що відбуваються під час зберігання; - особливості технології зберігання основних видів сільськогосподарської продукції; - заходи боротьби із втратами продукції під час зберігання; - основні технології, технологічні процеси і режими переробки різних видів сільськогосподарської продукції; - способи консервування та їх характеристику; - організацію контролю сировини, готової продукції та технологічного процесу виробництва; - методики визначення якості сировини та продукції. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вживати необхідні заходи щодо забезпечення належних умов зберігання продукції; - здійснювати контроль за перебігом процесу зберігання та якістю продукції; - обґрунтувати найдодільніші способи переробки продукції; - ефективно використовувати приміщення та обладнання із зберігання та переробки продукції. |
| Чому це цікаво/треба вивчати | Навчальна дисципліна “Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навиків технології післязбиральної обробки, зберігання, переробки і виробництва харчової продукції. |
| Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН) | <p>Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами зберігання та переробки продукції рослинництва у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>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 запроектованого асортименту.</p> <p>Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> |
| Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності) | <p>Отримані знання будуть корисні при вивченні спеціальних дисциплін і при виконанні науково-дослідницьких і конструкторських робіт.</p> <p>Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі агропромислового виробництва та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов.</p> |
| Інформаційне забезпечення | робота в середовищі Moodle |
| Форма проведення занять | лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести. |
| Семестровий контроль | іспит |