

Дисципліна	Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	2
Обсяг	5 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)	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. 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. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Отримані знання будуть корисні при вивченні спеціальних дисциплін і при виконанні науково-дослідницьких і конструкторських робіт. 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.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	іспит