

## Анотація

**навчальної дисципліни:** Первинна переробка і зберігання продукції рослинництва .

1. **Викладач:** викладач вищої категорії Логінов Андрій Михайлович, кандидат сільськогосподарських наук.

2. **Відділення:** «Агроінженерія»

3. **Циклова комісія:** агроінженерних дисциплін

4. **Освітній (освітньо-професійний ступінь):** фаховий молодший бакалавр

5. **Освітньо-професійна програма:** «Агроінженерія»

6. **Опис навчальної дисципліни:**

6.1. **Кількість кредитів ЄКТС:** 2

6.2. **Загальна кількість годин:** 36, у т.ч.:

- лекцій: **16**

- практичних **10**

- самостійних: **16**

6.3. **Курс, семестр:** курс 4 семестр 7-8

6.4. **Форма підсумкового контролю:** залік, екзамен.

6.5. **Мета навчальної дисципліни:** Вивчення дисципліни «первинна переробка і зберігання продукції рослинництва» за розділами: принципи зберігання, фізичні та фізіологічні властивості зернових мас, типи сушіння і вентилявання, переробка продукції, зберігання продукції.

6.6. **Сформовані компетенції:**

Інтегральні компетентності: Здатність розв'язувати теоретичні та практичні проблеми по переробці і зберігання продукції. Застосування теоретичних основ та методів відповідної дисципліни.

Мати базові уявлення щодо видів обробітку продукції, способів переробки і зберігання. Освоєння інтенсивних, ресурсозберігаючих, екологічно чистих та інших прогресивних технологій з метою переробки і збереження і якісної продукції; Використання сучасних науково-технічних та культурних досягнень в аграрної галузі.

Загальні компетентності: Отримати здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського

суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство.

Загальнонаукові компетентності:

- базові знання фундаментальних розділів основ переробки і зберігання культур, в обсязі, необхідному для володіння відповідної галузі знань, здатність використовувати методи дослідження в обраній професії;
- базові знання інших фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін;
- базові знання в галузі сільського господарства, необхідні для освоєння дисципліни.
- базові знання про технології зберігання, біологічні, фізичні та хімічні процеси та явища для вивчення процесів зберігання;
- здатність застосовувати сучасні методи роботи з технічними об'єктами в польових і лабораторних умовах, здатність працювати із сучасним обладнанням, приладами, інструментами та механізмами;
- базові знання основних закономірностей і сучасних досягнень в: системах вирощування культур, екології, біології, та інших суміжних науках;

о

Соціально-особистісні компетентності:

- Розуміння та сприйняття етичних норм поведінки відносно інших людей;
- Креативність, здатність до системного, логічного мислення;
- Адаптивність і комунікабельність;
- Наполегливість у досягненні мети;
- Організувати власну діяльність як складову колективної діяльності.

Індустріальні:

- Здатність до письмової й усної комунікації рідною мовою;
- Навички роботи з інформацією;
- Дослідницькі навички.

#### 6.7. Перелік тем навчальної дисципліни:

№ теми	Основний зміст матеріалу	Кількість годин
1	Визначення, предмет, завдання й значення переробки с. г. культур. Значення зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. Принципи зберігання.	2

2	Фізичні та фізіологічні властивості зернових мас. Післязбиральна обробка. Сипкість, самосортування, шпаруватість, сорбція, гігроскопічність. Поняття про довговічність. Види дихання, післязбиральне дозрівання, проростання та самозігрівання зернових мас.	2
3	Очищення зернової маси. Активне вентилявання зернових мас і сушіння зерна. Принципи роботи зерносушильних комплексів. Вихід і сорти борошна. Види помолів. Технологія приготування хліба. Показники якості хліба.	4
4	Технологія виробництва олії. Способи очищення олії. Показники якості олії. Збирання, зберігання і переробка картоплі. Виготовлення крохмалю, чипсів та іншої продукції. Збирання та зберігання цукрового буряка. Технологічні процеси переробки цукрового буряка та виготовлення цукру.	4
5	Прості та стаціонарні сховища, холодильники, та сховища з модифікованим газовим середовищем. Зберігання моркви, буряка, капусти та коренеплодів. Причини виникнення хвороб під час зберігання.	2
6	Підготовка сировини до консервування. Виробництво соків. Квашення капусти. Соління огірків, помідорів та інших культур. Зберігання зелених овочів і пучкової продукції.	2
	<b>Всього</b>	<b>16</b>