

## Анотація

**навчальної дисципліни:** Особливості технологій переробки с/г культур за сучасних систем землеробства

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:** «Агрономія»

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 «Особливості технологій переробки с/г культур за сучасних систем землеробства» за розділами: сучасні системи землеробства, принципи зберігання продукції, особливості технологій переробки продукції, фізичні та фізіологічні властивості зернових мас, типи сушіння і вентилявання, зберігання продукції.

6.6. **Інтегральні компетентності:** – вивчення теоретичних основ сучасних систем землеробства і особливостей технологій переробки с/г культур в сучасних умовах. Набути практичних навиків одержання гарантованих високих врожаїв сільськогосподарських культур з високою якістю продукції та найменшими затратами праці на її виробництво.

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теоретичних основ та методів відповідної науки і характеризується невизначеністю умов.

Мати базові уявлення щодо вирощування сільськогосподарських культур свого регіону за сучасних систем землеробства, освоєння інтенсивних, ресурсозберігаючих, екологічно чистих та інших прогресивних технологій з метою одержання стабільно високих і якісних врожаїв;

Використання сучасних науково-технічних та культурних досягнень в аграрній галузі.

Загальні компетентності: - мати базові знання фундаментальних розділів по системам вирощування культур, а також їх переробки, в обсязі, необхідному для володіння відповідної галузі знань, здатність використовувати методи дослідження в обраній професії;

- мати базові знання інших фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін;

- базові знання в галузі сільського господарства, необхідні для освоєння дисципліни.

Інструментальні:

- базові знання основних закономірностей і сучасних досягнень в: системах вирощування культур, в сучасних умовах;

- базові знання про будову ґрунтів ,біологічні, фізичні та хімічні процеси в продукції в процесі її переробки і зберігання;

- здатність застосовувати сучасні методи роботи з технічними об'єктами в польових і лабораторних умовах, здатність працювати із сучасним обладнанням, приладами, інструментами та механізмами;

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.

## 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>