

**Анотація навчальної дисципліни**  
**Технологія зберігання і переробки с/г продукції**

1. **Викладач:** *Маринченко Ігор Олексійович., кандидат технічних наук*
2. **Відділення:** *економіки та інформаційних технологій*
3. **Циклова комісія:** *агроінженерних дисциплін*
4. **Освітній (освітньо-професійний ступінь):** *фаховий молодший бакалавр*
5. **Освітньо-професійна програма:** *Менеджмент*
6. **Опис навчальної дисципліни:**
  - 6.1. **Кількість кредитів ЄКТС:** 3
  - 6.2. **Загальна кількість годин:** 90, в т.ч.:
    - аудиторних: 60
    - самостійних: 30
  - 6.3. **Курс, семестр:** курс 3, семестр 5
  - 6.4. **Форма підсумкового контролю:** залік

**6.5. Мета навчальної дисципліни:**

*В цьому курсі студенти вивчають лежкість (здатність зберігатись) отриманого врожаю та здатність його давати певні продукти переробки, отриманого при сприятливих умовах вирощування та в умовах з відхиленнями та те, як впливають фактори захисту, агрохімічні на якість свіжої чи переробленої продукції.*

**6.6. Компетентності:**

*1. Знання теорії і практики виробництва, зберігання і переробки продукції рослинництва і на прикладі діючих державних стандартів для переробних підприємств та типових виробничих умов;*

*2. Опрацювання методології оцінки якості сировини і готової продукції у процесі її зберігання і переробки;*

*3. Знання основних понять і категорій, що застосовуються у технічній документації процесів виробництва, зберігання та переробки продукції рослинництва;*

*4. Вміння працювати із Державними стандартами на сировину сільськогосподарського виробництва та технології її переробки;*

*5. Опрацювання методології розрахунків виходу продукції за одиницю часу, на один гектар посівної площі та ін.). Вести необхідні обчислення витрат сировини і виходу готової продукції у процесі її переробки;*

*6. Знання нормативних показники та методологію їх застосування у розрахунках параметрів технологічних процесів зберігання і переробки продукції рослинництва.*

*7. Знання особливості технології виробництва продукції рослинництва для агропромислових формувань, спеціалізованих, фермерських і присадибних господарств.*

**6.7. Перелік тем навчальної дисципліни:**

1. Основні принципи зберігання і переробки продукції рослинництва
2. Післязбиральна обробка зернових мас та підготовка їх до зберігання
3. Режими і способи зберігання зернових мас
4. Основи переробки зернових культур
5. Особливості післязбиральної доробки і зберігання плодоовочевої продукції.
6. Технологія збирання, зберігання та первинної обробки льону-довгунцю
7. Технологія збирання, післязбиральна доробка та зберігання шишок хмелю
8. Технологія переробки молока
9. Технологія переробки і зберігання м'яса.
10. Технологія зберігання і переробки риби.