

ЗБЕРІГАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра агроінженерії та транспортних технологій

Факультет інженерії та енергетики

<i>Лектор</i>	К.т.н., доц. Ікальчик М.І.
<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	екзамен
<i>Аудиторні години</i>	36 (18 год. лекційних, 18 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Вивчення дисципліни спрямоване на набуття комплексних знань, умінь та навичок, які дозволять приймати раціонально обґрунтовані й доцільні інженерно-технологічні та управлінські рішення у сфері зберігання сільськогосподарської продукції.

Метою вивчення 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.

Завдання дисципліни полягає в отриманні навичок студентом володіти навичками технологічного налагодження обладнання, методологією прогнозування розвитку галузі та основних напрямів її механізації, методами вибору і застосування у виробництві ресурсо-зберігальних технологій..

Компетентності:

1. Знання теорії і практики зберігання 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 зберігання продукції рослинництва;
4. Вміння працювати із Державними стандартами на сировину сільськогосподарського виробництва та технології її переробки;
6. Знання нормативних показники та методологію їх застосування у розрахунках параметрів технологічних процесів зберігання продукції рослинництва.

Теми лекцій:

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. Режими і способи зберігання олій.
7. Технологія зберігання молока.
8. Технологія зберігання м'яса.
9. Технологія зберігання кормів.

Теми занять: (лабораторних)

10. Порядок розрахунків за продане зерно в залежності від його якості та цільового призначення.
11. Розрахунки по активному вентиляванню (можливості та доцільності, питомих подач та ін.), що проводиться при знезаражуванні, дегазації та сушінні зерна.
12. Оцінка якості макароних виробів та крупи.
13. Оцінка якості картоплі різного цільового призначення, принцип, розрахунків за продану бульбу.
14. Розрахунки ємності сховищ для картоплі та коренеплодів. Техніка проведення активного вентилявання. Розрахунок втрати маси при зберіганні бульб та коренеплодів.
15. Оцінка якості сировини технічних культур: цукрових буряків.
16. Зберігання молока
17. Зберігання м'яса.
18. Зберігання кормів.