

# СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

## Кафедра агрономії

### Факультет агротехнологій та економіки

<i>Лектор</i>	Ст.викладач, доктор філософії зі спеціальності «Агрономія» Царук І.В.
<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	екзамен
<i>Аудиторні години</i>	60 (30 год. лекційних, 30 год. практичних)

### Загальний опис дисципліни

**Метою вивчення дисципліни** є: формування у майбутніх фахівців системних знань, вмінь та розуміння сучасних енергоощадних способів, режимів при зберіганні та переробці продукції рослинництва; ознайомлення з сучасними технологічними схемами під час зберігання та переробки зерна, сировини технічних культур, плодів та овочів, ефективними шляхами їх переробки з мінімальними втратами в кількості та якості. Крім того, студент повинен знати різнобічні вимоги, які ставляться до продукції різними галузями переробної промисловості.

**Основними завданнями навчальної дисципліни** є: ознайомлення майбутнього спеціаліста з необхідними знаннями і навичками, спрямованими на боротьбу з втратами в кількості та якості продукції рослинництва на завершальному етапі виробництва: збирання, післязбиральної обробці, зберіганні, транспортуванні, реалізації чи переробці безпосередньо в господарстві, вивчення ефективних шляхів переробки продукції рослинництва з метою отримання якісного переробленого продукту, ознайомлення з типами універсальних та спеціалізованих сховищ з різними способами регулювання режиму зберігання, а також з підприємствами з виробництва основних продуктів переробки (борошна, круп, олій, плодоовочевих консервів).

### Зміст дисципліни

#### *Теми лекцій:*

- Тема 1. Сучасні технології зберігання кормів різних видів.
- Тема 2. Сучасні технології доробки зерна.
- Тема 3. Сучасні технології зберігання зерна.
- Тема 4. Сучасні технології зберігання бульб картоплі.
- Тема 5. Сучасні технології зберігання плодів та овочів.
- Тема 6. Сучасні технології переробки зерна різних культур.
- Тема 7. Сучасні технології переробки плодоовочевої продукції.
- Тема 8. Сучасні технології переробки технічних культур.
- Тема 9. Сучасні технології виробництва рослинних олій та хліба.

#### *Теми практичних занять:*

- 1. Оцінка якості кормів рослинного походження.
- 2. Дослідження способів та порядку визначення якості продукції рослинництва згідно міжнародних та вітчизняних стандартів.
- 3. Підбір енергоощадних технологій післязбиральної доробки зернових мас різного цільового призначення.
- 4. Добір ефективних способів розміщення зерна на зберігання у сховищах різних типів. Розрахунок їх місткості, потреби в матеріалах.
- 5. Технологічні розрахунки з проведення вентиляції продукції рослинництва.
- 6. Регулювання параметрів зберігання у сховищах різних типів.
- 7. Дослідження ефективності зберігання плодоовочевої продукції.
- 8. Технологічні розрахунки зі зберігання плодоовочевої продукції у сховищах різних типів.

9. Облік продукції рослинництва під час зберігання.
10. Прогнозування придатності зерна різних культур для переробки.
11. Ознайомлення з енергоощадними технологіями переробки зерна круп'яних культур.
12. Технологічні розрахунки при переробці плодів та овочів.
13. Технологічні розрахунки при зберіганні картоплі.
14. Технологічні розрахунки при зберіганні та переробці сировини технічних культур.
15. Складання технологічних схеми проведення післязбиральної доробки та зберігання зерна різних культур.