

ОПИС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

1.Код. ОК - 17

2.Назва. Інноваційні технології зберігання та переробки продукції рослинництва.

3.Тип. Обов'язковий.

4.Рівень вищої освіти: II (магістерський)

5.Рік навчання, коли пропонується дисципліна: 2.

6.Семестр, коли вивчається дисципліна: 4

7.Кількість встановлених кредитів ЄКТС. 4,5

8.ПІБ лектора, науковий ступінь, посада. О.С. Мороз, к. с.-г. н., доцент.

9.Результати навчання. забезпечують користування навчальною, методичною та науковою літературою; застосовування різних методів визначення якості продукції, різних видів контролю на виробництві, чинних стандартів та здійснюють підготовку продукції до сертифікації; рекомендують технологію післязбиральної обробки зернової маси, яка надходить після збирання; складають план робіт, визначають потреби в автотранспорті, машинах первинної, вторинної та спеціальної обробки, тарі.

10.Форми організації занять: лекційні заняття, практичні заняття, самостійна робота, контрольні заходи

11.Освітні компоненти, що передують вивченню зазначеної компоненти: «Якість ґрунтів, стандартизація і сертифікація продукції рослинництва», «Технології раціонального землекористування», «Технології зберігання та переробки продукції рослинництва»

12.Зміст курсу. Якість сільгосппродуктів і фактори, що впливають на неї при вирощуванні і зберіганні Втрати продукту в масі та в якості Консервування і консервація сільгосппродуктів. Технологічно новий продукт. Мета інноваційних рішень. Властивості сільськогосподарської продукції. Естетичні, фізіологічні і технологічні вимоги до якості продукції. Тимчасові сховища і їхні типи. Особливості процесу виробництва сушених плодів й овочів. Зберігання плодів та овочів за допомогою сушіння. Бурти й траншеї. Сховища для цибулі. Стаціонарні сховища. Складські приміщення. Вакуумне сублімаційне сушіння. Тривалість зберігання. попереднє охолодження. охолодження в потоці повітря й гідроохолодження. Охолодження в практично нерухомому повітрі.

13.Рекомендовані навчальні видання:

1.Подпрятков Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, крупи та олії. - К.: Вид-во НАУ, 2000. 2.Способи та технічне забезпечення зберігання плодоовочевої продукції : навч. посіб. / Г.І. Подпрятков, Г.К. Цвіговський, В.С. Таргоня, О.В. Лешишак, С.В. Драгнев. – К.: ЦП «Компринт», 2015, – 199 с. 3. Технологія переробки продукції рослинництва: навч. Посібник /Л.М. Пузік, В.К. Пузік, А.О. Рожков /Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. - Харків, 2015. - 496 с. 4.Подпрятков Г.І. Технологія виробництва борошна, крупів та олії / Г.І. Подпрятков, Л.Ф. Скалецька. – К.: Вид-во НАУ, 2000. – 200 с. 5. Пузік Л.М. Технологія зберігання плодів, овочів та винограду / Л.М. Пузік, І.М. Гордієнко. –Х.: «Майдан», 2011. – 333 с. 6.Пузік Л.М. Технологія зберігання і переробки зерна. /Л.М. Пузік, В.К. Пузік. – Х.: Точка, 2013. – 311 с

14.Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:

16 год. лекцій, 14 год. практичних занять, 60 год. самостійної роботи. Разом – 90 год. лекції, елементи проблемної лекції, індивідуальні завдання, індивідуальні та групові науково-дослідні завдання, використання мультимедійних засобів.

15.Форми та критерії оцінювання: Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою. Підсумковий контроль (40 балів): екзамен тестовий, в кінці 10 семестру. Поточний контроль (60 балів): тестування, підготовка доповідей.

16.Мова викладання: українська.

Завідувач кафедри агрохімії,
грунтознавства та землеробства ім. С.Т. Вознюка,
к. с.-г. н., доцент

Т.М. Колесник



DESCRIPTION OF THE EDUCATIONAL COMPONENT

1. **Code** OK - 17

2. **Title.** Innovative technologies of storage and processing of crop production.

3. **Type** Normative.

4. **Level of High Education.** Magister's (second)

4. **Academic year.** 2.

6. **Semester.** XII.

7. **Credits.** 3.

8. **Lecturer name, academic degree and position.** O. S. Moroz, senior lecturer, Candidate of Agricultural Sciences;

9. **Results of studies.** Ensure the use of educational, methodical and scientific literature; application of various methods of determining product quality, various types of production control, current standards and preparing products for certification; recommend the technology of post-harvest processing of the grain mass that arrives after harvesting; draw up a work plan, determine the needs for vehicles, machines for primary, secondary and special processing, containers.

10. **Forms of Studies.** lecture classes, practical classes, independent work, control measures.

11. **Educational components preceding the study of the specified component:** "Soil quality, standardization and certification of crop production", "Technologies of rational land use", "Technologies of storage and processing of crop production"

12. **Contents.**

The quality of agricultural products and factors affecting it during cultivation and storage Product losses in mass and quality Canning and conservation of agricultural products. Technologically new product. The goal of innovative solutions. Properties of agricultural products. Aesthetic, physiological and technological requirements for product quality. Temporary repositories and their types. Features of the process of production of dried fruits and vegetables. Preservation of fruits and vegetables by drying. Burts and trenches. Storage for onions. Stationary storage. Warehouses. Vacuum freeze drying. Duration of storage. pre-cooling. air cooling and water cooling. Cooling in practically still air.

13. **Recommended literature**

1. Podpryatov G. I., Skaletska L. F. Production technology of flour, groats and oil. - K.: Publication of NAU, 2000. 2. Methods and technical support of storage of fruit and vegetable products: teaching. manual / G.I. Podpryatov, G.K. Tsvihovskyi, V.S. Targonya, O.V. Lesyshak, S.V. Dragnev. - K.: CPU "Comprint", 2015, - 199 p. 3. Technology of plant production processing: teaching. Manual / L.M. Puzik, V.K. Puzik, A.O. Rozhkov / Khark. national agrarian University named after V.V. Dokuchaeva - Kharkiv, 2015. - 496 p. 4. Podpryatov G.I. Technology of production of flour, cereals and oil / G.I. Podpryatov, L.F. Skaletska - K.: NAU Publishing House, 2000. - 200 p. 5. Puzik L.M. Technology of storage of fruits, vegetables and grapes / L.M. Puzik, I.M. Gordienko. - Kh.: "Maidan", 2011. - 333 p. 6. Puzik L.M. Grain storage and processing technology. /L.M. Puzik, V.K. Puzik - Kh.: Tochka, 2013. - 311 p

14. **Planned activities and teaching methods**

16 lectures, 14. practical classes, 60 hours independent work. Total - 90 hours. lectures, elements of a problem lecture, individual tasks, individual and group research tasks, use of multimedia tools.

15. **Evaluation methods and criteria.**

Evaluation is carried out on a 100-point scale. Final control (40 points): test exam, at the end of the 10th semester. Current control (60 points): testing, preparation of reports.

16. **Teaching language.** Ukrainian.

**Head of the Department of Agrochemistry,
Soil science and agriculture named after S.T. Vozniuk.
Senior lecturer, Candidate of Agricultural Sciences**

T. Kolesnik