

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА, ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ С.Г. ПРОДУКЦІЇ

<i>Семестр</i>	5
<i>Освітньо-професійний ступінь</i>	Фаховий молодший бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Аудиторні години</i>	48 (24 год. лекції, 16 год практичних)

Загальний опис дисципліни

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва, зберігання та переробки с.г. продукції» спрямована на ознайомлення студентів з галузями закритого ґрунту і тваринництва, де застосовуються автоматизація, робототехніка та комп'ютерні технології в інтенсивних технологіях. Результатом вивчення дисципліни є формування вмінь та навичок зі специфічних заходів галузі виробництва продукції тваринництва та рослинництва, де застосовуються сучасні досягнення з автоматизації та робототехніки.

Майбутній фахівець повинен мати наступні компетентності:

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, під час професійної діяльності у галузі автоматизації та приладобудування, або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів галузі.

Загальні компетентності:

ЗК2 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК10 Уміння працювати як індивідуально, так і в команді.

ЗК11 Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК4 Здатність виконувати аналіз об'єктів автоматизації; вміти вибирати параметри контролю та керування на основі технічних характеристик, конструктивних особливостей та режимів роботи обладнання.

ФК11 Здатність брати участь в проектуванні систем автоматизації, мати базові знання зі змісту і правил оформлення проектних матеріалів, складу та послідовності виконання проектних робіт з врахуванням вимог відповідних нормативно-правових документів.

Здобуті знання і вміння відображені в програмних результатах навчання:

ПРН 11 Вміння брати участь в проектуванні систем автоматизації, мати базові знання зі змісту і правил оформлення проектних матеріалів, складу проекту та послідовності виконання проектних робіт з врахуванням вимог відповідних нормативно-правових документів.

Теми лекцій:

1. Вступ. Проблеми збереження та підвищення якості продукції рослинництва.
2. Наукові принципи зберігання і консервування с.-г. продуктів по Я.Я.Нікітинському
3. Вимоги державних стандартів до якості зерна і насіння.
4. Характеристика зернових мас, як об'єктів зберігання.
5. Фізіологічні процеси, які проходять в зерновій масі при зберіганні.
6. Тваринництво як галузь сільського господарства і наука про виробництво продукції сільськогосподарських тварин
7. Продукція тварин як ціль селекції і технології
8. Корми і годівля сільськогосподарських тварин
9. Гігієна утримання і догляд с.-г. тварин
10. Технологія одержання, первинної обробки, переробки і зберігання молока
11. Технологія одержання, переробки і зберігання м'яса сільськогосподарських тварин і птиці
12. Технологія одержання, первинної обробки, переробки і зберігання продукції інших галузей тваринництва
- 13.

Теми практичних занять:

1. Технологічний аналіз зерна.
2. Визначення чистоти зерна.
3. Визначення наявного і прихованого зараження зерна.
4. Безвідходні технології переробки сировини тваринного походження.
5. Оцінювання показників молочної і м'ясної продуктивності с.-г. тварин
6. Визначення показників яєчної продуктивності
7. Особливості годівлі сільськогосподарських тварин. Складання раціонів для тварин
8. Визначення фізичних показників тваринницьких приміщень