

## ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ, ПЕРЕРОБКИ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ ПРОДУКЦІЇ АПК

Тип (статус) дисципліни	Вибіркова загальної підготовки
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	
Кількість встановлених кредитів ЄКТС	4,0
Форми навчання, для яких викладається дисципліна	Денна/заочна

**Результати навчання.** знати: -сучасний стан технології харчових продуктів на Україні та основні тенденції розвитку; -призначення, хімічний склад та технологічні властивості основної сировини; -сутність фізичних, механічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних та інших процесів, що протікають на різних етапах технологічного оброблення та їх вплив на якість кінцевого продукту; - можливі шляхи регулювання окремих технологічних процесів з метою усунення недоліків або поліпшення якості харчових продуктів; вміти: - користуватись навчальною та довідковою літературою; -характеризувати основну, додаткову сировину, напівфабрикати та готову продукцію за показниками якості; -пояснювати та науково обґрунтовувати окремі технологічні процеси з позицій хімії, біохімії, мікробіології, фізики та інженерних дисциплін; -давати професійну оцінку технологічним процесам виробництва різних продуктів щодо раціонального перероблення сировини, ресурсоощадності та енергоємності.

**Зміст навчальної дисципліни.** Загальні відомості про харчову промисловість. Технохімконтроль виробництва, сировини та харчових продуктів. Їжа людини та харчування. Шкідливі речовини їжі. Основна сировина харчової промисловості. Характеристика елеваторів. Технологія борошномельного виробництва. Технологічні основи виробництва круп. Технологія хліба. Технологія макаронних виробів. Технологія етилового спирту. Технологія дріжджів та ферментних препаратів. Технологія горілки та лікєро-горілочаних виробів. Технологічні основи виробництва солоду та пива. Технологічні основи виробництва вина. Технологічні основи виробництвाम'ясних виробів. Технологічні основи виробництва молока та молокопродуктів. Технологічні основи виробництва олії. Загальна характеристика виробництва маргарину. Технологія цукру. Технологія кондитерських виробів цукристої групи.

**Запланована аудиторна робота:** не менше 1/3 від загального обсягу дисципліни.

**Форми (методи) навчання:** Лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); лабораторні заняття (з використанням методів комп'ютерного моделювання, тренінгів, майстер-класів, практикумів), практичні заняття (розв'язування задач і прикладів із застосуванням комп'ютерної техніки, мовлення)

**Форми оцінювання результатів навчання:** захист лабораторних робіт; портфоліо лабораторних робіт; презентація результатів практичних та індивідуальних завдань; усне та письмове опитування (тестування), захист розрахункових робіт.

**Вид семестрового контролю:** залік

### Навчальні ресурси:

1. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підручник. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
2. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: Навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц [Електронний ресурс]. — К.: КНЕУ, 2014. — 125 с.
3. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. – К. : Аграрна освіта, 2014. – 393 с.
4. Шаповаленко О.І. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції: - К. Еспада, 2008. – 544с.

**Викладач(і):** Борис М.М.