



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРИ
ТРАНСПОРТУВАННІ»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність **275 Транспортні технології (на автомобільному транспорті)**
Освітня програма **Транспортні технології на автомобільному транспорті**
Рік навчання **2020**, семестр **7**
Форма навчання (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС **4**
Мова викладання (українська, англійська)

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Ачкевич Оксана Миколаївна

Achkevych@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=1567>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Технологія зберігання сільськогосподарської продукції при транспортуванні» базується на знаннях та уміннях, отриманих студентами під час вивчення дисциплін «Вантажознавство», «Взаємодія видів транспорту», «Вантажні перевезення». Дисципліна безпосередньо пов'язана та доповнює такі дисципліни, як «Організація міжнародних перевезень», «Логістика».

Мета вивчення дисципліни «Технологія зберігання сільськогосподарської продукції при транспортуванні» дати майбутньому фахівцю теоретичні знання та практичні навички з питань суті процесів, що мають місце у технологіях перевезення та зберігання сільськогосподарської продукції.

Завдання вивчення дисципліни " Технологія зберігання сільськогосподарської продукції при транспортуванні " полягає у вивченні основи технологічних процесів зберігання с-г продукції при транспортуванні і ознайомитись з машинами та апаратами для їх виконання.

Студент повинен:

знати: санітарно-гігієнічні вимоги та вимоги стандартів до зберігання с.г. продукції при її транспортуванні;

технологію перевезень сільськогосподарської продукції;

будову, роботу, регулювання та переналагодження машин і обладнання для виконання підготовчих операцій; санітарно-гігієнічні вимоги до обслуговуючого персоналу та засобів механізації,

електрифікації та автоматизації технологічних ліній; охорону та безпеку праці обслуговуючого персоналу при переробці сільськогосподарської продукції;

вміти: виконувати всі прийоми технологічних процесів підготовки сільськогосподарської продукції до її транспортування;
 проводити контроль якості сировини та готової продукції.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Вступна лекція.	2/1	Розуміти роль транспортних операцій в зниженні собівартості та збереженні якості сировини та готової продукції. Знати основні вимоги до механізації технологічних процесів транспортування сільськогосподарської продукції.	Тести, контрольні питання	9
Тема 2. Технології зберігання зернової продукції.	4/2	Знати способи зберігання зерна при збиранні та транспортуванні на обробку. види упаковок. Здійснювати їх правильний вибір. Проводити розподіл сипких матеріалів за формою часток.	Тести, контрольні питання	9
Тема 3. Технології зберігання коренебульбоплодів.	4/2	Знати способи зберігання коренебульбоплодів при збиранні та транспортуванні на обробку. Вміти вибирати технології та обладнання для калібрування і сортування коренебульбоплодів.	Тести, контрольні питання	9
Тема 4. Технології зберігання плодовоовочевої продукції.	4/2	Вміти вибирати технології та обладнання для калібрування і сортування плодовоовочевої продукції. Знати способи зберігання фруктів та овочів у сховищах.	Тести, контрольні питання	8
Модуль 1				35
Тема 5. Технології зберігання кормів для тваринництва	4/2	Знати основні види сховищ, забезпечення збереження якості кормів при заготівлі, закладанні на зберігання та їх транспортуванні.	Тести, контрольні питання	9
Тема 6. Технології	4/2	Вміти вибрати обладнання	Тести, контрольні	9

збереження якості молока при транспортуванні від виробників до переробного підприємства .		для механічної обробки молока та молочних продуктів. Знати обладнання теплової обробки молока та молочних продуктів, холодильні установки.	питання	
Тема 7. Технології підготовки м'яса до транспортування	4/2	Знати технологічні схеми обробки і переробки м'яса. Вміти вибирати обладнання для приймання та первинної переробки худоби та птиці. Знати технології навантажувально-розвантажувальних робіт, зважування, оглушування, знекровлення, знімання шкур (видалення пір'я), обсмалювання, ошпарювання, виймання внутрішніх органів, розпилювання.	Тести, контрольні питання	9
Тема 8. Технології зберігання і транспортування живих тварин та швидкопсувних вантажів	4/2	Вміти вибрати технології зберігання живих тварин при транспортуванні. Знати наземні холодильні транспортні засоби для транспортування швидкопсувних вантажів .	Тести, контрольні питання	8
Модуль 2				35
Екзамен				70
Разом по курсу				100

Рекомендована література та інформаційні ресурси Базова

1. Маньківський А.Я., Скалецька Л.Ф., Подпрятков Г.І., Сеньків А.М. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. – Ніжин:ВКП «Аспект», 2000. – 380с.
2. Гвоздєв О.В. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва. - Суми: Довкілля, 2004. - 340с.
3. Дацишин О.В. Машини та обладнання переробних виробництв. –Київ: Вища освіта, 2005. - 230с.
4. Сурков В.Д. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности. -М.: Легкая промышленность, 1983. - 412с.

5. Притыко В.П. Машины и аппараты молочной промышленности. - М.: Пищепром, 1979. - 294с.
6. Рогов И.А. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Пищепром. 1978. - 320с.

Допоміжна:

1. Ауерман Л.Я Технология хлебопекарского производства. -М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. - 270с.
2. Бауман Н.А. Переработка мяса птицы на поточно-механизированных линиях. -М.: Пищевая промышленность, 1979. - 234с.
3. Волкин И.Л. Промышленная технология хранения картофеля, овощей и плодов. -М.: Агропромиздат, 1989. - 320с.
4. Егоров Г.А. Технология крупы, муки и комбикормов. -М.: Колос, 1984
5. Лесик В.В. Зберігання і технологія сільськогосподарських продуктів. -К.: Вища школа, 1973. - 310с.
6. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. -К.: Колос, 1996. - 270с.
7. Молот В.В. Механизация процессов хранения и переработки плодов и овощей. - М.: Агропромиздат, 1988. - 340с.
8. Пелеев А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. -М.: Пищевая промышленность, 1971. - 356с.
9. Чижикова Т.В. Машины для измельчения мяса и мясомолочных продуктов. -М.: Легкая промышленность, 1982. - 321с.
10. Технология переработки зерна. Под ред. Купрца Я.Н. -М.: Агропромиздат, 1965. - 294с.

Інформаційні ресурси

- <http://minagro.gov.ua/>
<http://agroua.net/mashine/catalog/cg-3/>
<http://www.propozitsiya.com/>
<http://www.agroexpert.kiev.ua/>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

