

АНОТАЦІЯ

«Машиновикористання в переробній галузі»

<p style="text-align: center;">Що буде вивчати</p>	<p>Питання ефективного виробництва агропромислових підприємств різних форм власності і господарювання; комплекс знань, необхідних для розробки і здійснення правильної технології сільськогосподарського виробництва з метою створення оптимальних умов для виробництва продукції; нові машини, що забезпечують комплексну механізацію в рослинництві і тваринництві; технологічні вимоги до машин та обладнання для виробництва, переробки і зберігання с.г продукції; їх призначення, будову та принцип роботи; правила техніки безпеки і протипожежні заходи під час роботи на машинах і обладнанні для переробки сільськогосподарської продукції; способи захисту навколишнього середовища від шкідливих впливів сучасної техніки</p>
<p style="text-align: center;">Чому це цікаво/ потрібно вивчати</p>	<p>Навчальна дисципліна направлена на: на розвиток логічного та аналітичного мислення; розвиток здатності вільно формувати професійні знання при плануванні виробничих процесів виробництва і зберіганні продукції, планування технологічних ліній переробки сільськогосподарської продукції і їх обслуговування; раціонального використання енергоресурсів; розвиток вміння і набуття навиків застосування знань у практичних ситуаціях. Вивчення навчальної дисципліни сприяє розвитку здатності вибирати, комплектувати, експлуатувати машини та використовувати машини і обладнання відповідно до вимог екології, принципів оптимального природокористування й охорони довкілля.</p>
<p style="text-align: center;">Чому можна навчитись</p>	<p>Вибирати, комплектувати, експлуатувати машини та обладнання, визначати режими їх роботи у механізованих технологічних процесах виробництва, переробки та реалізації сільськогосподарської продукції. способи оптимального використання техніки з метою отримання високих показників, продуктивності праці і зниження собівартості продукції; правила технічного обслуговування. Визначати економічну ефективність виробництва, переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.</p> <p>Розумінню необхідності вміння працювати в колективі. Проявляти самостійність і відповідальність у роботі. Демонструвати повагу до етичних принципів, своєю поведінкою впроваджувати етичні норми взаємовідносин в колективі які сприяють досягненню виробничої мети.</p>
<p style="text-align: center;">Як можна користуватись набутими знаннями і вміннями (компетентності)</p>	<p>При успішному вивченні дисципліни і досягнення належного рівня знань набувається здатність застосовувати у фаховій діяльності знання технологій виробництва, будови і технічних характеристик машин і обладнання при їх експлуатації та обслуговуванні.</p> <p>Планувати лінію технологічного процесу переробки сільськогосподарської продукції.</p> <p>Визначати продуктивність машини та продуктивність всієї лінії технологічного процесу.</p> <p>Визначати кількісну потребу відповідних машин для роботи технологічних ліній.</p> <p>Знання дозволяють розрахувати кількість працівників підприємства зайнятих при переробці продукції, аналізувати роботу ліній переробки продукції.</p>
<p style="text-align: center;">Навчальна логічність</p>	<p>Зміст: Вступ. Використання інтенсивних технологій виробництва сільськогосподарської продукції. Основні закони та екологі-</p>

	<p>чні принципи вирощування зернових культур. Обладнання складських та допоміжних приміщень. Технологія грубого і тонкого подрібнення. Обладнання подрібнення і сепарації продукції. Технологія і обладнання для підготовки сировини і тари. Обладнання для транспортування сировини, тари і продукції. Технологія і особливості миття сировини. Обладнання для миття сировини і тари. Теплової обробки сировини і продукції. Технологія та обладнання для наповнення, дозування й укладання продукції. Обладнання для герметизації й упаковки продукції. Етикетувальне обладнання. Особливості і види тари для зберігання і транспортування сировини та продукції. Холодильне технологічне обладнання для зберігання харчових продуктів. Організація механізованих робіт із переробки сільськогосподарської продукції. Економічне обґрунтування механізованих робіт. Машини та обладнання для механізації процесів переробки зерна. Машини та обладнання для механізації процесів виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів. Машини та обладнання для механізації переробки плодів і овочів. Машини та обладнання для механізації переробки м'яса і риби. Машини та обладнання для механізації переробки молока. Машини та обладнання для механізації переробки насіння олійних культур. Особливості зберігання продукції переробки.</p> <p>Види занять: лекції, практичні.</p> <p>Методи навчання: пояснення, бесіди, практичні роботи.</p> <p>Форми навчання: очна, дистанційна, змішана</p>
<p>Перереквізити</p>	<p>Сільськогосподарські машини; основи агрономії; матеріалознавство і ТКМ; трактори й автомобілі; паливо-мастильні та інші експлуатаційні матеріали; деталі машин; основи електротехніки; машини і обладнання для тваринництва; охорона праці й безпека життєдіяльності.</p> <p>Знання отримані під час навчання на 1-3 курсах</p>
<p>Пореквізити</p>	<p>Практична підготовка; підготовка і складання диференційованого заліку з дисципліни. Знання дисципліни можуть бути використані під час проходження виробничої переддипломної практики, при роботі над дипломним проектом.</p>
<p>Інформаційне забезпечення</p>	<p>Основне</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Якубовський О.В. Механізація переробки і зберігання с.-г. продукції. К.: Аграрна освіта, 2008. 2. Хомик Н.І. Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції: курс лекцій / Н.І. Хомик, В.П. Олексюк, О.П. Цьонь. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2016. 288 с. 3. Гвоздев О.В. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва. Суми: Довкілля, 2004. 4. Гулий І.С. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості. Вінниця: Нова книга, 2001. 5. Дацишин О.В. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв. – Вінниця: Нова книга, 2008. <p>Додаткове</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гулий І.С. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості. Вінниця: Нова книга, 2001. 576 с. 2. Скалецька Л.Ф., Подпряттов Г.І. Зберігання та переробка продукції рослинництва: Навч. посіб. К.: Вища шк., 2001. 303 с.