

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Якість зерна та насіння за елеваторно-складського зберігання та транспортування
Факультет	Факультет інженерних та прикладних технологій
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Герасимчук Олена Петрівна, кандидат с.-г. наук, доцент <i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	2 семестр
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 12 год.; лабораторні – 18 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 4 год.; лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 80 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується з використанням технологій дистанційного навчання відповідно до затвердженого навчального плану. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна охоплює питання формування та збереження якості зерна і насіння під час післязбиральної обробки, приймання, розміщення, елеваторно-складського зберігання та транспортування. Особлива увага приділяється фізичним, фізіологічним, біохімічним і мікробіологічним процесам у зерновій масі; чинникам, що зумовлюють кількісні та якісні втрати; режимам і способам зберігання; контролю температури, вологості, зараженості та інших показників; заходам щодо запобігання самозігріванню, псуванню та зниженню технологічної цінності зерна і насіння. Формування у здобувачів системних знань і практичних умінь щодо оцінювання, прогнозування та забезпечення якості й безпечності зерна та насіння на всіх етапах елеваторно-складського зберігання і транспортування, а також обґрунтованого вибору технологічних режимів, спрямованих на мінімізацію

	втрат і збереження технологічних властивостей продукції.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: 1. Здатність аналізувати фізичні, фізіологічні, біохімічні та мікробіологічні процеси, що відбуваються у зерні й насінні під час зберігання. 2. Здатність оцінювати вплив вологості, температури, стану зернової маси, тривалості та умов зберігання і транспортування на якість та безпечність продукції. 3. Здатність обґрунтовувати та застосовувати технологічні режими післязбиральної обробки і зберігання зерна та насіння з метою мінімізації кількісних і якісних втрат. 4. Здатність використовувати сучасні методи, прилади та обладнання для контролю показників якості зерна і насіння. 5. Здатність забезпечувати відповідність зерна і насіння вимогам нормативних документів та систем управління якістю і безпечністю. Програмні результати навчання: 1. Визначати та інтерпретувати основні показники якості й безпечності зерна та насіння під час приймання, зберігання і транспортування. 2. Аналізувати причини зміни якості зернової маси та прогнозувати ризики самозігрівання, зараження шкідниками, розвитку мікрофлори і втрат сухої речовини. 3. Обирати раціональні режими та способи зберігання залежно від культури, початкової якості, вологості, температури та цільового призначення зерна і насіння. 4. Застосовувати лабораторні та інструментальні методи контролю, опрацьовувати результати досліджень і формулювати обґрунтовані висновки щодо стану зернової маси. 5. Розробляти технологічні й організаційні заходи для збереження якості та безпечності зерна і насіння під час елеваторно-складського зберігання та транспортування.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисциплін «Моделювання технологічних процесів і систем» та «Еколого-біологічне рослинництво», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.