



**Дисципліна вільного
вибору здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність –
201 Агронімія
Освітня програма
«Агронімія»**

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Борошномельне та круп'яне виробництво»



**Кількість кредитів ECTS – 3,
курс – 4, семестр – 8, лекції – 20 год.,
практичні заняття – 18 год.,
самостійна робота – 52 год.,
форма контролю – залік**

**Лектор: Карашук Геннадій Васильович,
кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D.,
доцент кафедри технологій переробки та
зберігання с.-г. продукції.**



**Кафедра технологій
переробки та
зберігання с.-г.
продукції**



- Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології виробництва борошна і круп, оволодіння способами виготовлення різних видів борошна і крупів, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва. Відповідно набуття знань щодо методик дослідження якості зерна, яке використовується для виробництва борошна та крупи, вивчення технологічних схем виробництва, дослідження якості отриманого борошна та крупи, вивчення класифікації та асортименту борошна і крупів є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».



- **Метою дисципліни** є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо технології переробки зерна на борошно і крупи, оволодіння способами виготовлення борошна і крупів, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.
- **Завдання вивчення дисципліни:**
- вивчення класифікації та асортименту борошна і крупів.
- визначення показників якості зерна, яке використовується для виробництва борошна та крупів;
- вивчення технологічних схем виробництва;
- дослідження якості отриманого борошна та крупів.



КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧА, СФОРМОВАНІ В РЕЗУЛЬТАТІ ВИВЧЕННЯ КУРСУ:

- **знати:** асортимент борошна та крупів; характеристику та стандартні показники якості сировини; фізико-технологічні і біохімічні властивості зерна та формування його помольних партій; основи підготовки зерна до процесів переробки; технологічні схеми виробництва борошна і крупів; технологію переробки зерна окремих культур у крупу; стандартні показники якості борошна та крупів.
- **вміти:** використовуючи вимірювальне і лабораторне обладнання, нормативно-технічну документацію, визначити основні показники якості зерна; на основі нормативної інформації вміти розрахувати відсоток виходу борошна при переробці за умов різних технологічних схем отримання борошна; на основі нормативної інформації вміти розрахувати відсоток виходу крупи при переробці за умов різних технологічних схем отримання круп; вміти сформулювати помольні партії борошна; за допомогою приладів, обладнання і реактивів вміти проводити визначення якості борошна та крупів.



ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

- Тема 1. Фізико-технологічні і біохімічні властивості зерна та формування його помольних партій.
- Тема 3. Підготовка зерна до помелу.
- подрібнення та сортування продуктів.
- Тема 4. Асортимент борошна і технологічні схеми помелу зерна.
- Тема 5. Круп'яна сировина і готова продукція.
- Тема 6. Технологічні процеси виробництва крупи.
- Тема 7. Переробка зерна окремих культур у крупу.

- **Лекції** включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.
- **Практичні заняття** проводяться в лабораторії переробки зерна лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання лабораторних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості зерна пшениці, пшеничного борошна, крупів.

