

ТЕХНОЛОГІЯ СУШІННЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ
Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач: к.с.-х.наук, доцент Казанок Олександр Олександрович</i>	

Загальний опис дисципліни

Мета: оволодіння здобувачами вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» системою чітких знань в області сушіння сільськогосподарської сировини, що сприяє ефективному використанню сировини на шляху до її подальшого зберігання, а також професійного виконання операцій та необхідних розрахунків при підготовці та переробці сировини.

Завдання:

- вивчення характеристик основних компонентів хімічного складу плодів та овочів;
- вивчення основних методів, способів та принципів сушіння плодовоовочевої сировини;
- вивчення основних процесів і апаратів для сушіння плодів та овочів;

.Результати навчання за навчальною дисципліною Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

критерії оцінки зрілості продукції, особливості хімічного складу картоплі, овочів та плодів, досягнення сучасної науки і техніки в сушильній галузі, нові види сировини та умови її використання, передові технології виробництва сушених продуктів, способи і методи підвищення якості і харчової цінності, зниження собівартості та збільшення тривалості зберігання сушених харчових продуктів, перспективи розвитку сушильної галузі.

Фахові компетентності ну технологію за якісними, економічними та соціальними показниками, науково обґрунтовувати доцільність застосування нових технологій, ґрунтовно орієнтуватися у подальшому розвитку сушильної промисловості в ринкових умовах, аналізувати та інтегрувати знання з технології сушіння в обсязі,–необхідному для спеціалізованої професійної роботи у переробній галузі.

Програмні результати навчання: Розуміти та обґрунтовувати підбір машин, обладнання, засобів автоматизації, що використовуються в тваринництві, комплектації тваринницьких ферм, підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

Зміст за темами

1. **Тема.** Вступ. . Загальні відомості про сушіння.
2. **Тема.** Вибір оптимальних методів і режимів сушіння
3. **Тема.** Технохімічний контроль сушильного виробництва.
4. **Тема.** Сушіння зерняткових порід.
5. **Тема.** Сушіння кісточкових порід.
6. **Тема.** Сушіння овочів.
7. **Тема.** Технологія сушіння пряної зелені. Консервування харчових продуктів холодом.

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Практичні заняття проводяться в аудиторіях та лабораторному комплексі **кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції** з використанням необхідного обладнання та наочного забезпечення.

