



**АНОТАЦІЯ
ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ
СУШІННЯ
ПЛОДІВ ТА
ОВОЧІВ»**
Дисципліна
вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність –
201
Агрономія



**Освітньо-професійна програма «Агрономія»
Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 3, семестр – 6, лекції – 22 год., лабораторні заняття – 22 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

Лектор: Казанок Олександр Олександрович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Дисципліна «Технологія сушіння плодів та овочів» спрямована на вивчення питання одного із способів консервування плодів та овочів методом сушіння. Знання технології сушіння необхідні для правильного проведення процесу сушіння з метою одержання високоякісного продукту.

Метою дисципліни є оволодіння здобувачами вищої освіти за спеціальністю 201 «Агрономія» 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 дисципліни:

- вивчення характеристик основних компонентів хімічного складу плодів та овочів;
- вивчення основних методів, способів та принципів сушіння плодоовочевої сировини;
- вивчення основних процесів і апаратів для сушіння плодів та овочів;
- технологічні вимоги до сировини для сушіння;
- підготовку сировини до сушіння: миття сировини, сортування, інспекція і калібрування сировини, очищення сировини від шкірки і неїстівних частин, різання сировини, бланшування сировини, хімічна обробка сировини;

- обробку сировини після сушіння: подрібнення, сортування по розміру і щільності, відділення металевих домішок і контроль, сортування за кольором, упаковку;
- технологію сушіння окремих видів сировини рослинного походження.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

знати: 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.

вміти: застосовувати набуті теоретичні знання в своїй практичній діяльності, обирати кращу прогресивну 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.

Програма навчальної дисципліни:

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.