

АНОТАЦІЯ

Технологія борошномельного виробництва

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: - забезпечити майбутніх фахівців необхідними знаннями організації і ведення технологічного процесу на борошномельних підприємствах, набуття знань щодо основних положень функціонування вітчизняної системи управління якістю сільськогосподарської продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни: - вивчити і засвоїти теоретичні і практичні основи процесів технології виробництва борошна; вивчити і засвоїти методи технологічної оцінки зерна, борошна, їхніх властивостей.

Компетентності :

Загальні:

ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

Фахові:

ФК 1. Здатність використовувати базові знання основних підрозділів аграрної науки (рослинництво, землеробство, селекція та насінництво, агрохімія, плодівництво, овочівництво, ґрунтознавство, кормовиробництво, механізація в рослинництві, захист рослин).

ФК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач

ФК 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах

Програмні результати навчання:

ПРН 6. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин, в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін

ПРН 10. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Фізико-технологічні і біохімічні властивості зерна

Тема 2. Біохімічні, борошномельні і хлібопекарські властивості зерна

Тема 3. Формування помольних партій зерна

Тема 4. Теоретичні основи сепарування зернової маси

Тема 5. Основи гідротермічної обробки зерна

Тема 6. Технологія розмелювання зерна

Тема 7. Технологія борошна для макаронних виробів

Тема 8. Якість борошна, режими та способи його зберігання

Трудовісткість:

Загальна кількість годин 90 год

Кількість кредитів 3,0

Форма семестрового контролю залік