

## 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

**Трудовіткість:**

**Загальна кількість** годин 90 год

**Кількість кредитів** 3,0

**Форма семестрового контролю** залік