

## 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. 1 Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК.7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

##### ***Фахові:***

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

ФК 2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції.

##### ***Програмні результати навчання:***

ПР 8. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії.

ПР 10. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем.

ПР 14. Інтегрувати й удосконалювати виробничі процеси вирощування сільськогосподарської продукції відповідно до чинних вимог

#### **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 180 год

**Кількість кредитів** 6,0

**Форма семестрового контролю** залік