

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОЛОГІЯ КРУП'ЯНОГО ВИРОБНИЦТВА»**

**Предмет:** ознайомлення з порядком проведення технологічних процесів виробництва круп та відходів, методами оцінювання якості продукції, вимогами до продукції переробки зерна.

**Мета:** формування у студентів знань щодо технологічних процесів виробництва круп і круп'яних продуктів, а також суттєві відмінності технологічних процесів підготовки і, особливо, переробки зерна різних культур.

**Завдання:** ознайомлення з виробництвом круп з основних сільськогосподарських культур, вивчення асортименту круп та їх якості, а також хімічні, фізичні, біохімічні, технологічні властивості, та умови які впливають на схороність в процесі зберігання, транспортування та переробки зерна в крупу.

**Зміст дисципліни** розкривається в темах:

**Тема 1.** Загальні відомості про сировину і продукцію круп'яного виробництва

**Тема 2.** Принципи побудови технологічних процесів підготовки переробки зерна в крупи

**Тема 3.** Технологія обробки зерна

**Тема 4.** Технологія макаронних виробів

**Тема 5.** Виробництво круп з гречки та проса

**Тема 6.** Виробництво крупи і пластівців з вівса

**Тема 7.** Виробництво круп з рису

**Тема 8.** Виробництво круп з кукурудзи та гороху

**Тема 9.** Виробництво круп з пшениці та ячменю

**Тема 10.** Виробництво круп підвищеної поживної цінності