

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНОМЕЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА»**

**Мета:** вивчення навчальної дисципліни «Технологія борошномельного виробництва» забезпечити майбутніх фахівців необхідними знаннями організації і ведення технологічного процесу на борошномельних підприємствах.

**Основні завдання:** навчальної дисципліни «Технологія борошномельного виробництва» вивчити і засвоїти теоретичні і практичні основи процесів технології виробництва борошна; вивчити і засвоїти методи технологічної оцінки якості зерна, борошна, їхніх властивостей.

**Предмет:** вивчення навчальної дисципліни і поняття, принципи, методи, системи технології борошномельного виробництва. В ході вивчення дисципліни наводиться чи демонструється практичне застосування і значення окремих лабораторних методів, понять і систем в галузі науки та інших сферах переробки зерна в борошно. (сільське господарство, доробка продукції, якість виробництва борошна з пшениці та жита).

***Інформаційний обсяг навчальної дисципліни***

**Тема 1.** Фізико-технологічні властивості зерна

**Тема 2.** Біохімічні властивості зерна

**Тема 3.** Теоретичні основи сепарування зернової маси

**Тема 4.** Контроль роботи зерноочисного відділення

**Тема 5.** Основи гідротермічної обробки зерна

**Тема 6.** Формування помольних партій зерна

**Тема 7.** Технологія розмелювання зерна

**Тема 8.** Значення вибійного відділення

**Тема 9.** Технологія борошна для макаронних виробів

**Тема 10.** Якість борошна, режими та способи його зберігання