

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни – формування спеціалістів зі знанням повного процесу зберігання, який включає технології післязбиральної обробки та зберігання зернової сировини, основ переробки зерна на борошно та крупи.

Основні завдання навчальної дисципліни – надати характеристику зернової маси як об'єкта зберігання і переробки та інформацію з теоретичних основ зберігання зернової сировини; розкрити поняття про технологічний процес зберігання продукції; ознайомити з методами контролю якості зерна при зберіганні; розкрити характеристику технологічних процесів на борошномельному та круп'яному заводах; навчити здобувача вищої освіти методиці вибору раціонального способу і розробки оптимальних прогресивних технологій зберігання і переробки зерна.

Компетентності:

- загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;

- фахові:

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);

ПРН 28. Вміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Значення галузі зберігання і переробки зерна. Загальна характеристика зернової маси

Тема 2. Характеристика зернової маси як об'єкта зберігання і переробки

Тема 3. Оцінка якості партій зерна. Післязбиральна обробка зернових мас

Тема 4. Режими і способи зберігання зернових мас

Тема 5. Характеристика технологічних процесів на борошномельному та круп'яному заводах

Тема 6. Борошномельне виробництво

Тема 7. Круп'яне виробництво

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 105.

Кількість кредитів – 3,5.

Форма семестрового контролю – залік.