

# ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

## Кафедра рослинництва

*Лектор Глушак З.І.*

*Семестр*

**8**

*Освітній ступінь*

**Бакалавр**

*Кількість кредитів ЄКТС*

**3**

*Форма контролю*

**Залік**

*Аудиторні години*

**44 (14 год лекцій, 30 год практичних чи лабораторних)**

### Загальний опис дисципліни

Програма курсу «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва» сприяє формуванню у майбутніх фахівців загального рівня компетентності щодо технології післязбиральної обробки, зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. Вивчення дисципліни передбачає вивчення основних принципів зберігання рослинницької продукції, технології післязбиральної обробки зерна і насіння; методики визначення якості зернових різного цільового призначення, олійних, зернобобових, круп'яних; найбільш оптимальні способи зберігання і основні технології переробки зерна і насіння, особливостей плодів та овочів як об'єктів зберігання і переробки; сучасних способів збирання, післязбиральної обробки та зберігання соковитої продукції; способів, режимів обробки і зберігання сировини технічних культур, щоб забезпечити технічні вимоги відповідних переробних підприємств; правил користування технологічними інструкціями.

Опанування студентами знань з даної дисципліни необхідне для свідомого вивчення інших споріднених дисциплін, які формують фахову підготовку висококваліфікованих спеціалістів з екології.

#### Теми лекцій:

1. Принципи зберігання та консервування продукції рослинництва.
2. Фізичні властивості зернової маси. Фізіологічні процеси, що відбуваються в зернових масах при зберіганні.
3. Зберігання зерна та насіння в сухому та охолодженому стані.
4. Способи зберігання зернових мас.
5. Технологія виробництва борошна та хліба.
6. Технологія виробництва круп та олії.
7. Способи зберігання плодів та овочів.

#### Теми занять:

*(семінарських, практичних, лабораторних)*

1. Відбір зразків зерна та підготовка їх до аналізу.
2. Визначення показників свіжості зерна.

3. Визначення зараженості зерна комірними шкідниками.
4. Визначення вологості та натури зерна.
5. Визначення засміченості партій зерна.
6. Визначення кількості і якості клейковини зерна пшениці.
7. Визначення типового складу і скловидності зерна.
8. Розрахунки за зерно при його реалізації.
9. Визначення продуктивності зерноочисних машин.
10. Сушіння зерна та насіння.
11. Будова зерноскладищ і розрахунок їх місткості.
12. Оцінка якості продовольчої картоплі.
13. Втрати при зберіганні плодоовочевої продукції.
14. Розрахунок концентрації розчинів та потреби сировини для консервування.
15. Консервування цукром, заморожуванням, сушіння плодів та овочів.