

# Основи виробництва круп'яних і макаронних виробів

## Кафедра рослинництва

### Факультет агротехнологій та природокористування

*Лектор Радченко М. В.*

<i>Семестр</i>	<b>1</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Магістр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>3</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>Залік</b>
<i>Аудиторні години</i>	<b>30 (14 год лекцій, 16 год практичних)</b>

### Загальний опис дисципліни

Програма курсу основи виробництва круп'яних і макаронних виробів сприяє формування спеціалістів зі знанням та умінням, що забезпечать отримання і реалізацію готової продукції. Застосування отриманих знань буде сприяти прийняттю оптимальних рішень у питаннях визначення якості круп, макаронних виробів, організації технохімічного контролю виробництва і зберігання продукції, давати оцінку якості сировини до переробки для отримання круп та макаронів. Головне завдання вивчення своєчасної та якісної переробки вирощеної продукції, сільськогосподарськими підприємствами стабільними прибутками від цілорічної роботи, крупорушок, млинів.

### Теми лекцій:

1. Технологічні властивості зерна круп'яних культур.
2. Виробництво круп.
3. Особливості технології отримання окремих видів круп.
4. Фасування та зберігання круп.
5. Класифікація та асортимент макаронних виробів.
6. Вимоги до якості макаронних виробів.
7. Технологія отримання макаронних виробів.

### Теми занять:

*(семінарських, практичних, лабораторних)*

1. Оцінка якості круп.
2. Визначення якості пшона шліфованого.
3. Визначення якості гречаної крупи.
4. Визначення якості ячмінної крупи.
5. Визначення кольору, стану поверхні та форми макаронних виробів. Визначення запаху і смаку.
6. Визначення кислотності макаронних виробів.
7. Визначення масової частки лому, крихти та деформованих виробів у макаронних виробах.
8. Визначення стану макаронних виробів після варіння.