

ПЕРВИННА ДОРОБКА ТА ПЕРЕРОБКА ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА

Кафедра агрономії

Факультет агротехнологій та економіки

<i>Лектор</i>	Царук І.В.
<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	екзамен
<i>Аудиторні години</i>	60 (30 год. лекційних, 30 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Мета: формування у студентів знань та вмінь з первинної доробки та переробки зернової, плодоовочевої, технічної та лікарської продукції, основ правильної організації доробки і переробки продукції рослинництва з отримання максимального прибутку. При вивченні курсу студент отримує широке уявлення про зернову та плодоовочеву продукцію як об'єктів післязбиральної доробки та переробки і зможе правильно організувати їх виробництво в конкретних умовах свого господарства з найбільшим економічним ефектом і в інтересах народного споживання. Це і є першою задачею курсу. Спеціалісти сільського господарства повинен вміти довести отриману з поля зернову чи плодоовочеву масу до вимог переробної промисловості, а також оцінити якість вирощеної продукції, з тим, щоб визначити можливу якість та вихід готової продукції. Вивчення методики оцінки якості продукції рослинництва та підготовки її до переробки - друга задача курсу. Правильно підібрати технологічні операції дозволять забезпечити отримання: певного виходу (сорту) борошна, крупи, олії; певного виду консервованої (соку, компоту, натуральних овочевих консервів та ін.) плодоовочевої продукції; готової до реалізації сировини технічних культур. Безпосередньо в господарствах, суміжних підприємствах виробляється із своєї сировини широкий асортимент продуктів і товарів як для місцевого споживання, так і на продаж за межами господарства або навіть району чи області. Підготовка спеціалістів і керівників сільського господарства в галузі технології післязбиральної доробки та переробки продукції рослинництва - третя задача курсу.

Теми лекцій:

1. Зерно як об'єкт післязбиральної доробки. Приймання та розміщення зерна для післязбиральної доробки.
2. Первинна очистка та активне вентилявання зернових мас.
3. Сушіння та вторинна очистка зерна.
4. Переробка зерна.
5. Плодоовочева продукція як об'єкт післязбиральної доробки. Приймання та товарна обробка плодів, овочів та ягід.
6. Переробка овочів.
7. Переробка плодів та ягід.
8. Післязбиральна доробка та переробки технічних та лікарських культур.

Теми занять:

(семінарських, практичних)

1. Зерно як об'єкт післязбиральної доробки. Приймання та розміщення зерна для післязбиральної доробки.
2. Первинна очистка та активне вентилявання зернових мас.
3. Сушіння та вторинна очистка зерна.
4. Переробка зерна.
5. Плодоовочева продукція як об'єкт післязбиральної доробки. Приймання та товарна обробка плодів, овочів та ягід.
6. Переробка овочів.
7. Переробка плодів та ягід.
8. Післязбиральна доробка та переробки технічних та лікарських культур.