**ВИРОБНИЦТВО ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ**

Технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика

Агробіологічний

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лектор*** | **Насіковський Володимир Анатолійович, доцент** |
| ***Семестр*** | **8** |
| ***Освітній ступінь*** | **Бакалавр** |
| ***Кількість кредитів ЄКТС*** | **5** |
| ***Форма контролю*** | **Екзамен** |
| ***Аудиторні години*** | **60 год (30 год лекцій, 30 год практичних)** |

**Загальний опис дисципліни**

Під час вивчення дисципліни студент оволодіє технологіями виробництва продуктів та методиками визначення головних технологічних показників зерна, бульб картоплі, овочів, плодів та сировини деяких технічних культур, що нормуються чинними стандартами на ці види продукції. Ознайомиться з даними про хімічний склад основних видів продукції рослинництва, яка виробляється в Україні. Вивчення дисципліни дасть змогу допомогти майбутньому спеціалісту глибше усвідомити необхідність не лише вирощування врожаю, а й забезпечення технологічних процесів на переробних підприємствах.

Мета дисципліни – дати майбутнім спеціалістам знання та навики необхідні для виробництва продуктів переробки з рослинної сировини та визначення показників якості продукції рослинництва – об’єкта переробки.

Студент буде знати не лише послідовність виконання аналізу, а й науковий та практичний сенс кожного з етапів роботи. Тому при вивченні дисципліни студенти оволодіють технологіями отримання продуктів та методиками проведення лабораторних робіт у супроводі окремих теоретичних відповідностей.

**Теми лекцій:**

1. Значення дисципліни. Загальні поняття про якість харчової продукції.
2. Технології виробництва продуктів із зерна пшениці та жита.
3. Технології виробництва продуктів із зерна вівса та ячменю.
4. Технології виробництва продуктів із зерна кукурудзи.
5. Технології виробництва продуктів із зерна гречки та рису.
6. Технології виробництва продуктів із зерна зернобобових культур.
7. Технології виробництва продуктів із насіння соняшнику.
8. Технології виробництва продуктів із насіння ріпаку та гірчиці.
9. Технології виробництва продуктів із цукрових буряків.
10. Технології виробництва продукції із льоносировини.
11. Технології виробництва продуктів із бульб картоплі.
12. Технології виробництва продуктів із коренеплідних.
13. Технології виробництва продуктів із кісточкових культур.
14. Технології виробництва продуктів із зерняткових культур
15. Технології виробництва продуктів із ягідних культур.
16. Біологічно активні добавки. Основні показники харчової цінності продуктів харчування
17. Теоретико-методологічні засади харчової безпеки. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.

**Теми практичних занять**

1. Основні навички під час виконання аналітичних робіт.
2. Особливості підготовки середніх проб до біохімічного аналізу.
3. Використання органолептичних методів при оцінюванні якості харчової продукції.
4. Використання інструментальних методів при оцінюванні якості харчової продукції.
5. Фізичні методи оцінки якості.
6. Хімічні методи оцінки якості.
7. Мікробіологічні методи оцінювання безпечності продуктів.
8. Міжгалузеві стандартизовані методи визначення показників якості продукції.
9. Оцінка якості продуктів отриманих із зерна злакових культур.
10. Оцінка якості продуктів отриманих із зерна зернобобових культур.
11. Оцінка якості продуктів отриманих із круп’яних культур.
12. Оцінка якості продуктів отриманих із насіння олійних культур.
13. Оцінка якості продуктів отриманих із бульб картоплі.
14. Оцінка якості продуктів отриманих із коренеплідних
15. Оцінка якості продуктів отриманих із кісточкових культур.
16. Оцінка якості продуктів отриманих із зерняткових культур
17. Оцінка якості продуктів отриманих із ягідних культур