



**АНОТАЦІЯ  
ДИСЦИПЛІНИ  
«ТЕХНОЛОГІЯ СУШІННЯ ПЛОДІВ ТА  
ОВОЧІВ»**

**Дисципліна вільного вибору здобувачів  
спеціальностей агрономічного факультету.  
Освітній ступінь – бакалавр**

**Кафедра технологій виробництва та переробки с.-г. продукції ім.  
академіка В.Г. Пелиха**

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 3, семестр – 6, форма контролю – залік.

**Лектор: Казанок Олександр Олександрович,**  
кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій  
виробництва та переробки с.-г. продукції ім. академіка В.Г. Пелиха.

Дисципліна «Технологія сушіння плодів та овочів» спрямована на вивчення питання одного із способів консервування плодів та овочів методом сушіння. Знання технології сушіння необхідні для правильного проведення процесу сушіння з метою одержання високоякісного продукту.

**Метою дисципліни** є оволодіння здобувачами вищої освіти за спеціальністю 201 «Агрономія» системою чітких знань в області сушіння сільськогосподарської сировини, що сприяє ефективному використанню сировини на шляху до її подальшого зберігання, а також професійного виконання операцій та необхідних розрахунків при підготовці та переробці сировини.

**Завдання вивчення дисципліни:**

- вивчення характеристик основних компонентів хімічного складу плодів та овочів;
- вивчення основних методів, способів та принципів сушіння плодовоовочевої сировини;
- вивчення основних процесів і апаратів для сушіння плодів та овочів;
- технологічні вимоги до сировини для сушіння;
- підготовку сировини до сушіння: миття сировини, сортування, інспекція і калібрування сировини, очищення сировини від шкірки і неїстівних частин, різання сировини, бланшування сировини, хімічна обробка сировини;

- обробку сировини після сушіння: подрібнення, сортування по розміру і щільності, відділення металевих домішок і контроль, сортування за кольором, упаковку;
- технологію сушіння окремих видів сировини рослинного походження.

### **Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:**

**знати:** критерії оцінки зрілості продукції, особливості хімічного складу картоплі, овочів та плодів, досягнення сучасної науки і техніки в сушильній галузі, нові види сировини та умови її використання, передові технології виробництва сушених продуктів, способи і методи підвищення якості і харчової цінності, зниження собівартості та збільшення тривалості зберігання сушених харчових продуктів, перспективи розвитку сушильної галузі.

**вміти:** застосовувати набуті теоретичні знання в своїй практичній діяльності, обирати кращу прогресивну технологію за якісними, економічними та соціальними показниками, науково обґрунтовувати доцільність застосування нових технологій, ґрунтовно орієнтуватися у подальшому розвитку сушильної промисловості в ринкових умовах, аналізувати та інтегрувати знання з технології сушіння в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у переробній галузі.

### **Програма навчальної дисципліни:**

1. **Тема.** Вступ. . Загальні відомості про сушіння.
2. **Тема.** Вибір оптимальних методів і режимів сушіння 3.  
**Тема.** Технохімічний контроль сушильного виробництва.
4. **Тема.** Сушіння зерняткових порід.
5. **Тема.** Сушіння кісточкових порід.
6. **Тема.** Сушіння овочів.
7. **Тема.** Технологія сушіння пряної зелені. Консервування харчових продуктів холодом.

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Практичні заняття проводяться в аудиторіях та лабораторному комплексі кафедри технологій виробництва та переробки с.-г. продукції ім. академіка В.Г. Пелиха з використанням необхідного обладнання та наочного забезпечення.