

# ТЕХНОЛОГІЯ СУШІННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції  
імені академіка В.Г. Пелиха

<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач: к.с-х.наук, доцент Казанок Олександр Олександрович</i>	

## Загальний опис дисципліни

**Мета:** оволодіння здобувачами вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» 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 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;

### **Результати навчання за навчальною дисципліною Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:**

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.

**Фахові компетентності** ну 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.

**Програмні результати навчання:** Розуміти та обґрунтовувати підбір машин, обладнання, засобів автоматизації, що використовуються в тваринництві, комплектації тваринницьких ферм, підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

### Зміст за темами

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 переробки та зберігання с.-г. продукції** з використанням необхідного обладнання та наочного забезпечення.