

# ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

## лекций

по дисциплине «**Биологические основы хранения и переработки продукции растениеводства**»

для студентов агротехнологического факультета  
специальности 1-74 02 01 **Агрономия ССО**

№ п.п.	Тема лекции.
1	<b>ФАКТОРЫ СОХРАННОСТИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА</b> Цель и задачи курса. Влияние биотических и абиотических факторов на сохранность продукции.
2	<b>ФАКТОРЫ СОХРАННОСТИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА</b> Принципы хранения продукции растениеводства и переработки растительного сырья: биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз.
3	<b>БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНОВЫХ И КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР.</b> Биохимические процессы при сушке и хранении зерна, круп, муки
4	<b>БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНОВЫХ И КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР.</b> Микробиология крупы, муки, хлеба
5	<b>БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ</b>
6	<b>БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДОВ</b>
7	<b>БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ</b>
8	<b>ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ХРАНЕНИИ КОРМОВ</b>

Ведущий преподаватель

А.А. Горновский