

# ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

## лекций

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

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

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

Ведущий преподаватель

А.А. Горновский