

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	ФАКТОРЫ СОХРАННОСТИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА Цель и задачи курса. Влияние биотических и абиотических факторов на сохранность продукции.
2	ФАКТОРЫ СОХРАННОСТИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА Принципы хранения продукции растениеводства и переработки растительного сырья: биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз.
3	БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНОВЫХ И КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР. Биохимические процессы при сушке и хранении зерна, круп, муки
4	БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНОВЫХ И КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР. Микробиология крупы, муки, хлеба
5	БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ
6	БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДОВ
7	БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ
8	ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ И ХРАНЕНИИ КОРМОВ

Ведущий преподаватель

А.А. Горновский