

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ»
(<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>)

Викладач (і)	к.с.-г.н., доц. Кюрчева Людмила Миколаївна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kjurcheva-ljudmyla-mykolajivna/
Кількість кредитів	4
Загальна кількість годин	120

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу.

Дисципліна «Технологічні властивості сировини» охоплює теоретичні та практичні питання властивостей і якісних характеристик харчової сировини, знання яких необхідне для глибокого розуміння технологічних процесів переробки продукції сільського господарства, подальшого вивчення спеціальних дисциплін, майбутнім фахівцям для вибору оптимальних режимів обробки, переробки харчової сировини з метою отримання якісних продуктів харчування.

Теоретичні основи процесу виробництва та реалізації продукції та послуг в підприємствах готельно-ресторанної справи з врахуванням сучасних наукових досліджень займають важливу роль в галузі технологій виробництва продукції. Тому в сучасному стані готельно-ресторанного господарства та в умовах бізнес-технологій на підприємствах неможливо недооцінювати роль методів, технологічних прийомів та основних технологічних властивостей сировини знання яких забезпечить належного рівня якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу різних типів.

Метою навчальної дисципліни "Технологічні властивості сировини" є формування у майбутніх фахівців системи знань і умінь, необхідних для їх інноваційної діяльності та практичного використання в харчовій промисловості нових ідей. Важливою складовою теоретичної підготовки є опанування основ технологічних властивостей та якості харчової сировини, ступінь її придатності до технологічної переробки, зміни властивостей харчової сировини під впливом технологічних факторів.

Завданням дисципліни є опанування розгорнутими систематизованими науковими та теоретичними знаннями в області технологічних властивостей продовольчої сировини і технологічних принципів, необхідних для ґрунтовного вибору параметрів технологічних процесів переробки продукції; використання цих навичок при вирішуванні професійних задач.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p>	<p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та умінь організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.</p> <p>ФК 16. Здатність організувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності</p>	<p>РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 23. Розуміти полікультурні, етнічні цінності, традиції спільнот України та світу і вміти організувати харчування в закладах курортної та рекреаційної сфери відповідно до потреб споживачів.</p> <p>РН 24. Вміти моделювати технологічний ланцюг та організувати процеси виробництва і обслуговування закладами ресторанного господарства, відповідно до харчової цінності, технологічних властивостей і наявності сировини.</p>

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Вода як компонент, що визначає властивості сировини
2. Структура сировини
3. Фізичні властивості харчової сировини
4. Технологічні властивості рослинної сировини
5. Технологічні властивості тваринної сировини

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Визначення кількості сухої речовини та вмісту вологи у харчовій сировині
2. Вивчення структури харчової сировини
3. Сорбційні властивості рослинної сировини
4. Визначення відносної густини, питомої ваги харчової сировини
5. Вивчення фізико-механічних властивостей харчової сировини
6. Оцінка технологічних властивостей зерна
7. Визначення показників якості олійної сировини
8. Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у рослинній сировині
9. Хіміко-біологічні властивості молока
10. Дослідження м'яса птиці

Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за

посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Прісс О.П., Кюрчев С.В., Жукова В.Ф., Гапріндашвілі Н.А. Технологічні властивості сировини: навч. посібник.- Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2014.- 224 с.
2. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи харчових виробництв. –Київ: Центр навчальної літератури, 2006. –640 с.
3. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник/ Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. –Умань, 2005.-614 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Прісс О.П.