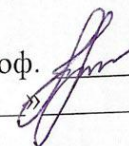


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

„ЗАТВЕРДЖУЮ”

д.т.н. проф.  Зав. кафедрою
« 26 » 08 2021 р.
Олеся ПРИСС

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

“ ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ ”

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа»
за ОПП« Готельно-ресторанна справа»
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет АТЕ

Мелітополь 2021-2022 н.р.

Робоча програма «Технологічні властивості сировини» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП« Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти)
- Мелітополь, ТДАТУ, 2021 р. – 9 с.

Розробник: к.с.-г.н., доцент Людмила КЮРЧЕВА

Робоча програма затверджена на засіданні «ХТтаГРС»

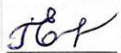
Протокол від 26 серпня 2021 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., проф.  Олесья ПРИСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ » для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП« Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол № 1 від “ 31 ” 08 2021_ року

Голова, к.т.н., доцент  Олена ГРИГОРЕНКО

© ТДАТУ
Людмила КЮРЧЕВА
2021 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<u>денна форма навчання</u> (денна або заочна)	
Кількість кредитів 4	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	<u>Обов'язкова</u>	
Загальна кількість годин – 120 годин	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 2 год. самостійна робота студента – 4 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	10 год.
		Лабораторні заняття	22 год.
		Практичні заняття	-
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	88 год.
		Форма контролю: диференційований залік	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета. 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.

Завданнями 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 (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними компетентностями:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності :

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Фахові компетентності спеціальності, визначені стандартом вищої освіти:

ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та

іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

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.

ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організовувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.

ФК 16. Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності

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.

3 ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ “ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ”

Дисципліна 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.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. Загальні властивості сировини.

Тема 1-ВОДА ЯК КОМПОНЕНТ, ЩО ВИЗНАЧАЄ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ. [1-4].

1. Вода як основна складова харчової сировини.
2. Види зв'язку вологи, фази стану води.

Тема 2 - СТРУКТУРА ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ. [1-3].

1. Структура рослинної сировини.
2. Структура сировини тваринного походження.
3. Специфіка тканин риби.
4. Будова яєць сільськогосподарської птиці.

Тема 3 - ФІЗИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ. [1-4,5].

1. Структурно-механічні властивості.
2. Теплофізичні властивості сировини
3. Гігроскопічні властивості

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ

Тема 4 - ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ. [1-4].

1. Технологічні властивості зерна, борошна та круп.
2. Технологічні властивості олійної сировини.
3. Фізичні властивості плодоовочевої сировини.

Тема 5 - ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ[1-4,6].

1. М'ясо як сировина переробної галузі.
2. Технологічні властивості риби.
3. Технологічні властивості молока.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			ЛК	ЛР		СР	
1-2	Лекція 1	Вода як компонент, що визначає властивості сировини	2	-	-	-	
	Лабораторна робота №1-2	Визначення кількості сухої речовини та вмісту вологи у харчовій сировині	-	4		8	10,0
3-4	Лекція 2	Структура сировини	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	Вивчення структури харчової сировини		2		8	5,0
	Лабораторна робота 4	Сорбційні властивості рослинної сировини	-	2	-	8	5,0
5-6	Лекція 3	Фізичні властивості харчової сировини	2	-	-		-
	Лабораторна робота 5	Визначення відносної густини, питомої ваги харчової сировини	-	2	-	8	5,0
	Лабораторна робота 6	Вивчення фізико-механічних властивостей харчової сировини		2		8	5,0
	ПМК 1		-	-	-	-	10
	Самостійна робота						10
	Всього за змістовий модуль 1		6	12	-	48	50
7-8.	Лекція 4	Технологічні властивості рослинної сировини	2	-	-	-	
	Лабораторна робота 7	Оцінка технологічних властивостей зерна	-	2	-	8	6,0
	Лабораторна робота 8	Визначення показників якості олійної сировини		2		8	6,0
	Лабораторна робота 9	Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у рослинній сировині	-	2	-	8	6,0
9-10	Лекція 5	Технологічні властивості тваринної сировини	2	-	-		
	Лабораторна робота 10	Хіміко-біологічні властивості молока	-	2	-	8	6,0
	Лабораторна робота 11	Дослідження м'яса птиці	-	2	-	8	6,0
	ПМК 2						10
	Самостійна робота						10
	Всього за змістовий модуль 2		4	10	-	40	50
	Всього з навчальної дисципліни		10	22	-	88	100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

1. Основні фактори, що визначають якість харчових продуктів
2. Вода як основа хімічного складу харчової сировини
3. Будова рослинних клітин та тканин
4. Явище тургору та плазмолізу
5. Структура сировини тваринного походження
6. Специфіка тканин риби
7. Будова яєць сільськогосподарської птиці
8. Групи структур харчової сировини
9. Структури сировини залежно від типу і енергії виникаючих зв'язків
10. Консистенція і текстура харчової сировини
11. Структурно-механічні властивості
12. Теплофізичні властивості сировини
13. Гігроскопічні властивості
14. Зміни складу і структури харчової сировини при гідротермічній обробці
15. Технологічні властивості зернової маси
16. Технологічні властивості пшениці і жита
17. Вплив комплексів ферментів і субстратів на технологічні властивості борошна
18. Круп'яні властивості зерна
19. Характеристика основних видів олійної сировини
20. Технологічні властивості олійної сировини
21. Фізичні властивості плодоовочевої сировини
22. Хімічний склад молока.
23. Фізико-хімічні властивості молока.
24. Гігієнічна якість молока
25. Технологічні властивості молока.
26. Оцінка якості молока на молокопереробних підприємствах.
27. Хімічний склад і харчова цінність м'яса
28. Дозрівання м'яса.
29. Функціонально-технологічні властивості м'яса
30. Речовини, які поліпшують колір, аромат та смак продуктів

6. ЛІТЕРАТУРА

Базова література

1. Прісс О.П., Кюрчев С.В., Жукова В.Ф., Гапріндашвілі Н.А. Технологічні властивості сировини: навчальний посібник для самостійної роботи студентів.- 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.

4. Пищевая и биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Евлаш В.В. –К.: Фирма «Инкос», 2007. -287 с.
5. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч.пос. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 304 с.
6. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред.М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с.: іл.

Допоміжна література:

1. Найченко В.М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства. – К.: ФАДА, ЛТД, 2001. – 211 с.
2. Скалецька Л.Ф., Подпратов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва.-К.: Вища школа, 2001. -303 с.
3. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. [текст] / Л. Л. Товажнянський, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Ф. Ф. Гладкий, Л. А. Данилова, В. Д. Ганчук, П. О. Некрасов, Ю. Ф. Снежкін ; за ред.. Л. Л. Товажнянського. – Х. : НТУ «ХП», 2010. – 720 с.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

- Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>
- Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka>
- Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
- Сайт кафедри ХТГРС. <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>
- Internet.