

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

«Технологія сушіння плодів та овочів»

<https://op.tsatu.edu.ua/login/index.php>

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

Метою навчальної дисципліни є здобуття майбутніми фахівцями теоретичних та практичних знань і навичок у галузі технології консервування, навчання студентів теоретичним основам процесу сушіння, необхідних для успішної діяльності фахівців харчової технології в умовах ринкових відносин; вивчення студентами

Завданням дисципліни є опанування розгорнутими систематизованими науковими та теоретичними знаннями з основ сушіння, сушильних процесів, конструкції сушильних установок, характеристики сировини як об'єкта сушіння, технологічних вимог до сировини для сушіння;

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 університеті.

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.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології».	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді.	ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.	РН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Теоретичні основи зневоднення рослинних продуктів
2. Технологічні вимоги до сировини для сушіння.
3. Класифікація та вибір способу сушіння
4. Способи сушіння
5. Якість сушених продуктів

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

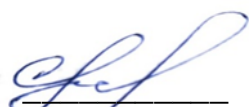
1. Вивчення процесу сушки
2. Крива сушіння та її аналіз
3. Сушіння рослинної продукції з використанням сонячної сушарки
4. Аналіз якості сушених плодів та овочів
5. Зміна продуктів у процесі сушіння

Рекомендована література

1. Пузік Л.М., Пузік В.К. Технологія зберігання і переробки зерна : навч. посіб. Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. Х. : ХНАУ, 2013. 312 с.

2. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва Г.П. Жемела, В.І. Шемавньов, О.М. Олексик. Полтава, 2003. 420 с.
3. Технологія сушіння плодів та овочів: Конспект лекцій для студ. спец. 7.091706 ден. та заоч. форм навчання. Уклад. О.С. Бессараб, В.В. Шутюк. К.: НУХТ, 2002. 84 с.
4. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К.: Аграрна освіта, 2014. 393 с.
5. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. К.: Центр інформаційних технологій, 2010. 495 с.
6. Осокіна Н.М., Гайдай. Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник. Умань, 2005. 614 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Сердюк М.Є