

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»

<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	5
Загальна кількість годин	150

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 підприємствах харчової промисловості з врахуванням сучасних наукових досліджень займають важливу роль в галузі технологій виробництва продукції. Тому в сучасному стані харчової промисловості та в умовах бізнес-технологій на підприємництвах неможливо недооцінювати роль методів, технологічних прийомів та основних технологічних властивостей сировини знання яких забезпечить належного рівня якості продукції та послуг у закладах харчової промисловості .

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 вирішенні професійних задач.

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 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. РН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Вода як компонент, що визначає властивості сировини
2. Хімічний склад сировини харчової промисловості та технологічні властивості окремих компонентів
3. Біологічно-активні речовини харчової сировини
4. Структура сировини
5. Фізичні властивості харчової сировини
6. Технологічні властивості рослинної сировини
7. Технологічні властивості тваринної сировини

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Визначення кількості сухої речовини у харчовій сировині
2. Вивчення структури харчової сировини
3. Визначення відносної густини, питомої ваги харчової сировини
4. Вивчення фізико-механічних властивостей харчової сировини
5. Оцінка технологічних властивостей зерна
6. Визначення показників якості олійної сировини
7. Хіміко-біологічні властивості молока
8. Дослідження м'яса птиці

Програма навчальної практики

Тема 1. Стан вологи у харчових продуктах, її роль у формуванні структури та консистенції кулінарної продукції.

Тема 2. Вуглеводи, їх значення у формуванні продукції харчування.

Тема 3. Білкові системи, використання їхніх фізико-хімічних властивостей у виробництві продукції харчування.

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 проєкті, 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. Умань, 2005. 614 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Сердюк М.Є