

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

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

Силабус

Дисципліни «Прянощі і приправи»

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>

Викладач

д.т.н., проф. Прісс Олеся Петрівна

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/>

Кількість кредитів ЄКТС

4

Загальна кількість годин

120

Загальний опис навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Прянощі і приправи» є вивчення асортименту, показників якості і безпечності, специфіки і способів застосування прянощів і приправ у традиційній та сучасній кулінарії.

Завданнями дисципліни є вивчити:

- асортимент прянощів і приправ;
- класифікацію;
- показники якості та безпечності;
- шляхи реалізації принципу «від лану до столу»;
- напрями використання

Студент повинен:

Вміти розрізняти окремі прянощі і приправи, встановлювати якість пряно ароматичної сировини, прянощів, приправ.

Володіти знаннями щодо можливостей поєднання і створення композицій, специфіки використання прянощів і спецій в етнічних кухнях.

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Асортимент і класифікація прянощів.
2. Характеристика і хімічний склад прянощів.
3. Напрями використання, можливості поєднання.
4. Класифікація і асортимент приправ.
5. Упаковка, маркування, зберігання.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Визначення якості найбільш поширених прянощів.
2. Виготовлення суміші прямих трав «Букет гарні», «Фін-ербс», «Прованські трави», «Італійські трави», «За'атар».
3. Виготовлення ароматизованої солі та пряного цукру.
4. Виготовлення пряної олії.
5. Виготовлення бальзамічного оцту.
6. Виготовлення композицій прянощів «Китайська суміш», «Різдвяна суміш», «Гарам масала».

Перелік рекомендованої літератури

1. Хворостухина С. Все о специях. М.: Рипол Классик. 2011.- 328 с.
2. Похлёбкин В.В. Пряности // Кулинарный словарь. — М.: Э, 2015- С. 456 с.
3. Кольчинский А.Г. Дюжина классических пряностей глазами химика // Химия и жизнь : журнал. - 1992. - № 5, 6.
4. Дудченко Л. Г., Козьяков А. С., Кривенко В. В. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: Справочник/ Отв. ред. К. М. Сытник.-К.:Наукова думка, 1989.- 304 с.
5. Viuda-Martos M., Ruiz-Navajas Y., Fernández-López J., Pérez-Álvarez J. A. Spices as functional foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2010. № 51(1). P. 13-28, doi: 10.1080/10408390903044271
6. Хасин К. М. Пряности лечебные и кулинарные свойства / К. М. Хасин, А.П. Мидлер. – М.: Общество САТТВА, – 2006. – 38 с.
7. Пряности. Корица. Технические условия. ГОСТ 29049-91 – [Введен в действие 01.01.1993]. – М.: Стандартиформ. – 2011. – 5 с.
8. Прянощі. Імбир. Технічні умови ДСТУ 8005:2015 – [Чинний від 22.06.2015]. – К.: УкрНДНЦ України. – 2015. – 11 с.
9. Пряности. Бадьян. Технические условия ГОСТ 29054-91 – [Введен в действие 1991.27.06]. – М.: Стандартиформ. – 2011. – 6 с.
10. Цукор ванільний. Технічні умови ДСТУ 1009:2005 – [Чинний від 2005.28.12]. – К.: Держспоживстандарт України. – 2006. – 18 с.