

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

Факультет агротехнологій та екології

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

д.т.н., доцент _____ К. О. Самойчук

« ___ » _____ 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри

д.т.н., професор _____ О. П. Прісс

« ___ » _____ 2019 р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО – СИЛАБУС

з дисципліни Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції
(найменування дисципліни)

для спеціальності 133 «Галузеве машинобудування»
(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

форма навчання денна
(денна, заочна)

Кількість кредитів 3

Курс 1С

Семестр 2-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) – 2

СРС – 38 год.

Форма контролю – диференційований залік
(екзамен або диференційований залік)

Загальна кількість годин – 90 годин

2019 – 2020 н.р.

«ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ТА ЗБЕРІГАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ». Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр механіко-технологічного факультету спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 5 с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти – силабус» Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 16 с. та Програми навчальної дисципліни «Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції» підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 12 с.

Розробник: Загорко Н. П. к.т.н., доцент

Рецензент: Олексієнко В. О. к.т.н., доцент

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи протокол № 1 від 29 серпня 2019 року

Завідувач кафедри ХТГРС

професор _____ О. П. Прісс

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр за ОПІ «Галузеве машинобудування».

Протокол № 1 від 30 серпня 2019 року

Голова, доцент _____ О. В. Гранкіна

1 Опис викладання дисципліни

Предмет навчальної дисципліни «Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції» (ТПЗСГП) охоплює теоретичні і практичні компоненти які функціонально пов'язують засоби технологічного оснащення та контролю якості продукції, предмети виробництва з виконавцями для дотримання технологічних схем виробництва безпечної харчової продукції.

В умовах ринкових відносин конкурентоспроможність випускника закладу на ринку праці, досягається за рахунок формування необхідних професійних якостей набутих в процесі поєднання теоретичної підготовки і практичної складової освітнього процесу, що забезпечує дотримання стандартів.

Веб-сайт курсу <http://nip.tsatu.edu.ua/course>

*Примітка – для входу на портал здобувачу надається логін та пароль.

2 Мета викладання дисципліни

Метою дисципліни «Технологія переробки та зберігання сільськогосподарської продукції» є набуття знань і навиків з дисципліни, яка розкриває основні питання технології та організації ефективної переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, оцінювання її якості відповідно до вимог галузевих стандартів.

3 Завдання вивчення дисципліни

Завданням дисципліни є:

- надати інформацію з теоретичних основ технології переробки та зберігання;
- навчити студентів визначати напрямки та способи вдосконалення технологічних процесів харчових виробництв;
- навчити студентів проводити оцінку якості як сировини для їх виробництва, так і готової продукції;
- навчити студентів проводити технологічні розрахунки при виробництві м'ясної, молочної, рослинної продукції.
- надати інформацію з сучасних способів технології переробки та зберігання сільськогосподарської продукції;
- надати вимоги до оформлення технологічної документації;
- розкрити особливості організації технології переробки та зберігання на підприємствах різного рівня.

4 Очікувані результати

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- основні технологічні принципи переробки м'ясної продукції їх цілі та методи проведення;
- технологію виробництва цільномолочної, кисломолочної продукції їх способи та методи проведення;
- загальну технологію та особливості переробки рослинної сировини;
- технологію виробництва безалкогольних напоїв та вин;

– фактори, які впливають на сировину при її виробництві і зберіганні.

Вміти:

- проводити оцінку якості як сировини для їх виробництва так і готової продукції;
- визначати напрямки та способи вдосконалення технологічних процесів харчових виробництв;
- проводити технологічні розрахунки при виробництві м'ясної продукції;
- складати технологічні схеми виготовлення цільномолочних продуктів;
- обирати технологічні режими при обробці;
- проводити технологічні розрахунки при виробництві молока та молочної продукції;
- складати технологічні схеми при переробки рослинної сировини;
- правильно вибирати технологічні режими при їх обробці.

5 Пререквізити (Prerequisite)

Дисципліни, що містять знання, уміння й навички, необхідні для освоєння досліджуваної дисципліни: «Вища математика», «Фізика», «Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів», «Деталі машин», «Нарисна геометрія та креслення», «Інженерна механіка».

6 Постреквізити (Postreguisite)

Дисципліни, для вивчення яких потрібні знання, уміння й навички, що здобуваються по завершенню вивчення дисципліни ТПЗСП: Технологічне обладнання галузі, Процеси і апарати, Проектування переробних підприємств з основами будівництва, Технологічні основи машинобудування, Технологічне обладнання переробних та харчових підприємств, Пакувальна тара та обладнання для пакування

7 Тривалість курсу

Тривалість курсу 3 кредита (90 годин) викладається протягом 17 тижнів (2 семестр).

8 Інформація про викладача

Загорко Надія Петрівна, к.т.н., доцент кафедри ХТГРС

nadiia.zahorko@tsatu.edu.ua

Галузь наукових інтересів:

- пошук та удосконалення способів тривалого зберігання плодоовочевої продукції
 - обладнання переробних і харчових виробництв
- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zahorko-nadija-petrivna/>

9 Методи викладання

Лекції (проблемні й оглядові), робота з малими групами, опитування, завдання, лабораторні та практичні заняття, форум. Для забезпечення цього процесу для студентів підготовлені різні матеріали такі як роздаткові матеріали, презентації, озвучені відео файли, заняття із застосуванням телекомунікаційної

техніки, дослідницькі методи, робота в Internet аудиторіях – електронні лекції, лабораторні роботи, дистанційні консультації й ін.

10 Політика курсу

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у навчальному процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу;
- виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується.

11 Форма контролю знань

Поточний контроль – протягом кожного заняття (ЗМ1 30 балів, ЗМ2 30 балів)

Підсумковий модульний контроль – 2 модуля (ПМК1 10 балів, ПМК2 10 балів)

Контроль самостійної роботи – протягом кожного заняття (СРС1 10 балів, СРС2 10 балів. Підсумковий контроль – диференційований залік

12 Шкала оцінок

Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою: 0 – 59 балів незадовільно, 60-75 бали задовільно, 76-89 балів добре, 90-100 балів відмінно.

13 Графік підсумкового модульного контролю

Контроль і оцінка виконання завдань ПМК виконується в терміни згідно затвердженому наказу ректора та графіку навчального процесу. ПМК1 – 7,8 тиждень, ПМК2 – 16,17 тиждень.

14 Інформаційний пакет до дисципліни

Інформаційний пакет до дисципліни розміщений на Веб-сайті курсу <http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=3399> і включає календарно-тематичний план дисципліни (структура); завдання для самостійної роботи з методичними рекомендаціями; питання до заліку (екзамену); література базова та допоміжна; тексти лекцій з вказівкою назв тем та планів лекцій у відповідності до календарно-тематичного плану; тестові завдання до ПМК; тестовий комплекс з дисципліни з глосарієм.