

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Крупи, снеки, пластівці

спеціальність	133 «Галузеве машинобудування»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Інженерія переробних і харчових виробництв»	факультет	Факультет мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Боровікова Наталія Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування
Науковий ступень – немає
Вчене звання – немає
Досвід роботи – 17 років
Показники професійної активності з тематики курсу:
авторка більше 15 методичних розробок;
учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0973133913	електронна пошта	nuklon@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: к.т.н., доцент Гавриш Тетяна Володимирівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з асортиментом круп та сучасними круп'яними продуктами вітчизняного ринку, а також особливості використання круп'яних продуктів в різних країнах світу. Відмінності технологічних процесів підготовки зернової сировини до виробництва крупи, снєків, пластівців, екструдованих круп'яних продуктів
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота
Специфічні результати навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • ЗК4 / лекції, самостійна робота • ЗК6, ЗК10 / лекції, лабораторні роботи • ЗК10, ЗК11/ самостійна робота
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 16 годин лекції, 30 годин лабораторні роботи; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	активність, допитливість, вчасне виконання завдань
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК4. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК6. Здатність проведення досліджень на певному рівні.</p> <p>ЗК10. Здатність використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК11. Здатність працювати в команді.</p>	Результати навчання	<p>PH5. Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи.</p> <p>PH6. Відшуковувати потрібну наукову і технічну інформацію в доступних джерелах, зокрема, іноземною мовою, аналізувати і оцінювати її.</p> <p>PH7. Готувати виробництво та експлуатувати вироби, застосовуючи автоматичні системи підтримання життєвого циклу.</p> <p>PH9. Обирати і застосовувати потрібне обладнання, інструменти та методи.</p>
-------------	---	---------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	Властивості сировини та загальні принципи технології крупів	Лабораторні заняття 1 (ЛЗ 1)	Дослідження показників якості сировини круп'яного виробництва	Самостійна робота	Опанування теоретичних основ щодо технологій та асортименту круп, снєків, пластівців
Лекція 2	Асортимент круп'яного виробництва	ЛЗ 2	Дослідження впливу фракційного складу зерна проса на ефективність процесу луцення		Формування навичок визначення показників якості круп та круп'яних продуктів
Лекція 3-4	Технологія виробництв круп з злакових круп'яних культур	ЛЗ 3	Оцінка якості продукції круп'яного виробництва		
		ЛЗ 4	Технологія зернових пластівців та плющених круп		

Лекція 5	Технологія виробництв круп з злакових бобових культур	-	
Лекція 6-7	Технологія виробництва круп'яних продуктів	ЛЗ 5	Оцінка показників якості вівсяних пластівців
		ЛЗ 6	Оцінка показників якості снєків
		ЛЗ 7	Технологія круп підвищеної харової цінності

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Жемела Г. П., Бараболя О. В. Технологія борошномельного та круп'яного виробництва. Навчальний посібник для студентів вищих агротехнологічних навчальних закладів. Полтава: 2011. 292 с.	Методичне забезпеченн	4. Лабораторні роботи з даної дисципліни.
	2. Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов / Москва: ИКЦ «МарТ», Ростов-н/Д: Изд.центр «МарТ», 2004. – 688 с.		
	3. Державні стандарти на зерно та продукти його переробки		

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 40	іспит
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 60	відповіді на тестові питання
		до 40	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 20	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.