

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Крупи, снеки, пластівці

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Харчові технології»	факультет	Факультет переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Боровікова Наталія Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування

Науковий ступень – немає

Вчене звання – немає

Досвід роботи – 18 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"> • ЗК2 / лекції, самостійна робота • ЗК1, ЗК2, ЗК7 / лекції, лабораторні роботи • ЗК4, ЗК5/ самостійна робота
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 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>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p>	Результати навчання	<p>РН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>РН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>РН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>РН7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</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	Опанування теоретичних основ щодо технологій та
-----------------	--	-------------------------------------	---	-------------------	---

Лекція 2	Асортимент круп'яного виробництва	ЛЗ 2	Дослідження впливу фракційного складу зерна проса на ефективність процесу луцення	асортиментукруп, снеків, пластівців
Лекція 3-4		ЛЗ 3	Оцінка якості продукції круп'яного виробництва	
Лекція 5		ЛЗ 4	Технологія зернових пластівців та плющених круп -	
Лекція 6-7	Технологія виробництв круп з злакових бобових культур	ЛЗ 5	Оцінка показників якості вівсяних пластівців	
		ЛЗ 6	Оцінка показників якості снеків	
		ЛЗ 7	Технологія круп підвищеної харової цінності	
	Технологія виробництв круп з злакових культур			

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Славгородська Ю. В. Виробництво органічної продукції в Україні: стан та перспективи. ВІСНИК Полтавської державної аграрної академії. 2016. №4. С. 49-54.	Методичні	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 (електронне посилання на положення)

	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.