

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Зерно та хлібопродукти

Спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
Освітня програма	Харчові технології	факультет	Переробних і харчових виробництв
Освітній рівень	Перший (бакалавр)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

## ВИКЛАДАЧ

### Гавриш Тетяна Володимирівна

	Вища освіта – спеціальності: інженер технолог громадського харчування Науковий ступінь-кандидат технічних наук 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів Досвід роботи – 19 років				
телефон	0661758947	Електронна пошта	<a href="mailto:gavrishtanya@ukr.net">gavrishtanya@ukr.net</a>	дистанційна підтримка	Google Meet

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	надання студентам ґрунтовних знань з особливостей морфології насіння та плодів різних культур, хімічного складу та особливостей використання у різних галузях промисловості
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота

<b>Специфічні результати навчання і форми їх контролю</b>	Результати полягають у визначенні основних особливостей будови та хімічного складу різних зернових культур, вивченні їх фізико-механічних властивостей та особливостей зберігання та використання. Після вивчення дисципліни студенти повинні <b>знати</b> систематику та класифікацію різних видів зернових та зернобобових культур; особливості будови та хімічного складу насіння та плодів різних культур; умови зберігання та особливості використання плодів та насіння різних культур; методи визначення показників якості зерна
<b>Обсяг і форми контролю</b>	<b>Зкредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин-практичні; модульний контроль; підсумковий контроль – залік</b>
<b>Вимоги викладача</b>	<b>Вчасне виконання завдань, активність, командна робота</b>
<b>Умови зарахування</b>	<b>Згідно з навчальним планом</b>

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

<b>Компетенції</b>	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p>
--------------------	---	--------------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. Характеристика зерна хлібних злаків

№	тема	Практичне заняття	Само-стій	Тематика
---	------	-------------------	-----------	----------

Лекція 1	Систематика та класифікація зернових культур	ЛЗ1	Морфологічні особливості будови та хімічний склад плодів та насіння	<b>Змістовий модуль 1.</b> Визначення понять «насіння», «плід», «зернівка» та «зерно». Характеристика рослин за характером використання. Фактори, що впливають на формування якості зерна. Фактори, що сприяють інтенсифікації процесів дихання, проростання та самозігрівання. Ознайомлення з морфологічними особливостями та хімічним складом зерна хлібних злаків, засвоєння методів визначення фізичних властивостей зерна пшениці, жита, тритікале, ячменю, вівса, кукурудзи, проса, сорго, рису, гречихи.
Лекція 2	Формування та визначення якості зерна	ЛЗ2	Визначення технологічних властивостей зерна пшениці, жита, та тритікале	
Лекція 3-4	Характеристика зернових колосових культур	ЛЗ3	Визначення якісних показників зернових культур круп'яного виробництва	
		ЛЗ 4	Визначення фізичних властивостей зерна жита, ячменю, вівса, тритікале	
<b>Модуль 2 Характеристика зернових бобових та ефірно-олійних культур</b>				
Лекція 5-6	Характеристика зерно-бобових культур	ЛЗ 5	Визначення якісних показників зерна проса, сорго, риса та гречки	<b>Змістовий модуль 2.</b> Культури, що відносяться до групи зернобобових та ефірно-олійних культур. Особливості будови рослин та плодів. Особливості хімічного складу та використання зернобобових та ефірно-олійних культур. Олійність. Ознайомлення та засвоєння методів визначення фізичних властивостей гороху, квасолі, чини, сочевиці, нуту, насіння соняшнику, гірчиці. Вимоги до якості та стандарти на насіння.
		ЛЗ 6	Визначення фізичних властивостей зернобобових культур	
Лекція 7	Характеристика олійних та ефірно-олійних культур	ЛЗ7	Визначення фізичних властивостей олійних культур	

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

<b>Література</b>	1. Алімов Д.М. Технологія виробництва продукції рослинництва. Д.М. Алімов, Ю.В. Шелестов. Підручник. К.: «Вища школа», 1995. 271с 2. Паламарчук В.Д., Климчук О.В., Поїшук І.С., Колісник О.М., Борівський А.Ф. Еколого-біологічні та технологічні принципи вирощування польових культур: Навчальний посібник. Вінниця: ФОП Данилюк, 2010. 636 с 3. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції: Навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. — К.: КНЕУ, 2005. — 221 с 4. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. – К. : Аграрна освіта, 2014. – 393 с. 5. Технологія зберігання і переробки зерна : навч. посіб. /Л.М. Пузік, В.К. Пузік; Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. – Х.: ХНАУ, 2013. – 312с	<b>Методичне забезпечення</b>	<b>Додаткова література</b> 1. Кирилов Ю.Є. Перспективи України на світовому ринку зерна / Ю.Є Кирилов // Економіка АПК. – 2005. – С. 135–139. 2. Лебідь В.М., К.Є. Прищепя. Сучасний стан ринку зерна України/ В. М. Лебідь, К. Є. Прищепя// Економічний вісник Донбасу. – 2013. – № 1 (31). – С. 131–135. 3. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К.: Академія, 2011. – 520

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ,ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50%від усередненої оцінки за модулі
		до 50	Підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	Відповіді на тестові питання
		до 20	Усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	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.