

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

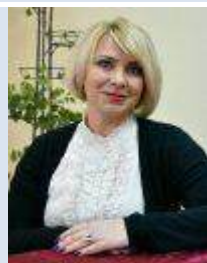


## Загальна технологія переробних і харчових виробництв

Спеціальність	133 Галузеве машинобудування	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
Освітня програма	«Інженерія переробних і харчових виробництв»	факультет	Мехатроніки та інжинірингу
Освітній рівень	Перший (бакалавр)	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

## 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 – 20 років

телефон	+380661758947	Електронна пошта	gavrishtanya@ukr.net	дистанційна підтримка	Google Meet
---------	---------------	------------------	----------------------	-----------------------	-------------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Метою вивчення дисципліни є отримання ґрунтовних знань щодо основ технології переробки сільськогосподарської сировини рослинного та тваринного походження у безпечні харчових продуктів високої якості.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	У результаті вивчення дисципліни студенти повинні підготуватись до проведення оцінки технологічних властивостей окремих видів харчової сировини, підбору раціональних режимів її переробки, спеціальних видів технологічного обладнання та сучасних методів оцінки якості та безпеки готової харчової продукції.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (60 годин):14 годин лекції, 16 годин-лабораторні; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік

Вимоги викладача

Вчасне виконання завдань, активність, командна робота

Умови зарахування

Згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

<b>Компетенції</b>	ЗК4. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК6. Здатність проведення досліджень на певному рівні. ЗК10. Здатність використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК11. Здатність працювати в команді.	<b>Програмні результати навчання</b>	РН5. Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи. РН6. Відшукувати потрібну наукову і технічну інформацію в доступних джерелах, зокрема, іноземною мовою, аналізувати і оцінювати її. РН7. Готувати виробництво та експлуатувати вироби, застосовуючи автоматичні системи підтримання життєвого циклу. РН9. Обирати і застосовувати потрібне обладнання, інструменти та методи.
--------------------	--	--------------------------------------	---

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

№	тема	Практичне заняття		Самостійна робота	Тематика
<b>Лекція 1.</b>	Зберігання окремих видів сільськогосподарської сировини	<b>ЛЗ 1</b>	Визначення засміченості та скловидності зерна	Самостійна робота	Тема 1. Сировина, як об'єкт зберігання. Втрати під час зберігання. Класифікація принципів зберігання Тема 2. Загальні відомості о будові та властивостях зерна. Основні стадії Основні стадії виробництва борошна. Класифікація помелів. Тема 3. Асортимент продукції, що випускається хлібопекарською промисловістю. Сировина, що використовується у виробництві хліба. Основні технологічні стадії виробництва. Тема 4. Асортимент продукції макаронного виробництва. Характеристика сировини, що використовується у виробництві макаронних виробів. Характеристика окремих технологічних стадій. Вимоги до якості готових виробів та їх зберігання Тема 5. Особливості сировини для виробництва круп. Види та сорти круп. Основні технологічні стадії виробництва Зберігання круп. Тема 6. Фактори, що впливають на процес дозрівання та технологічні властивості м'яса.
<b>Лекція 2.</b>	Технологія борошна	<b>ЛЗ 2</b>	Оцінка якості клейковини пшеничного борошна		
<b>Лекція 3.</b>	Технологія хлібобулочних виробів	<b>ЛЗ 3</b>	Визначення якості хліба		
<b>Лекція 4</b>	Технологія макаронних виробів	<b>ЛЗ 4</b>	Визначення якості макаронних виробів		
<b>Лекція 5</b>	Технологія круп'яних виробів	<b>ЛЗ 5</b>	Оцінка якості та дослідження кулінарних властивостей круп		
<b>Лекція 6</b>	Переробка м'яса	<b>ЛЗ 6</b>	Оцінка якості м'ясопродуктів		
<b>Лекція 7</b>	Переробка молока	<b>ЛЗ 7</b>	Вивчення технології сиркових виробів		

Небажані зміни у м'ясі при порушенні умов зберігання: ослизнення, пліснявіння, загар, гниття. Асортимент ковбасних виробів. Виробництво варених ковбас. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас. Виробництво сирокопчених ковбас. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів.

Тема 7. Склад та властивості молока. Первинна обробка молока. Технологія виробництва питного молока та вершків. Технологія виробництва кисломолочних продуктів. Технологія сиру

## **ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ**

1. Данильчук П. В., Торжинская Л. Р. Оценка качества зерна в хозяйствах и на хлебоприемных предприятиях: Справочник. – К. : Урожай, 1990. – 176 с.
2. Державні стандарти на продукцію рослинництва.
3. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції / А. Я. Маньківський, Л. Ф. Скалецька, Г. І. Подпратов та ін. – К. : ВКП «Аспект», 1999. – 207 с.
4. Подпратов Г. І. Технологія обробки, переробки зерна та виготовлення хлібопекарської продукції. – К. : Вид-во НАУ, 2000. – 247 с.
5. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: Навч. посібник. – К. : Вища освіта, 2004. – 272 с.
6. Подпратов Г. І., Скалецька Л. Ф. Технологія виробництва борошна, крупи та олії. – К. : Вид-во НАУ, 2000. – 147 с.

#### Рекомендована література

##### Базова

1. Зберігання і переробка продукції рослинництва: Навч. посібник / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков, В. С. Хилевич. – К. : Мета, 2002. – 495 с.
2. Мерко І. Т., Моргун В. О. Наукові основи і технологія переробки зерна: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – Одеса : Друк, 2001. – 348 с.

#### Допоміжна

1. Маньківський А. Я., Скалецька Л. Ф. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції. – Чернігів : ВКП "Аспект", 1999. – 387 с.
2. Технохімічний контроль продукції рослинництва / Н.Т. Савчук, Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, П. І. Нинько та ін. – К. : Арістей, 29 2005. – 256 с.

## 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.**