

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Зернові ресурси

|                  |                        |                           |                                                   |
|------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------|
| 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>                             | Зкредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин-практичні; модульний контроль; підсумковий контроль – залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Вимоги викладача</b>                                   | Вчасне виконання завдань, активність, командна робота                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Умови зарахування</b>                                  | Згідно з навчальним планом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Компет енції</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     | Змістовий модуль 1.<br>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   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Модуль 2 Характеристика зернових бобових та ефірно-олійних культур |                                                  |      |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Лекція 5-6                                                         | Характеристика зерно-бобових культур             | ЛЗ 5 | Визначення якісних показників зерна проса, сорго, риса та гречки        | Змістовий модуль 2.<br>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

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Література | Додаткова література                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | <ol style="list-style-type: none"> <li>Алімов Д.М. Технологія виробництва продукції рослинництва. Д.М. Алімов, Ю.В. Шелестов. Підручник. К.: «Вища школа», 1995. 271с</li> <li>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</li> <li>Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції: Навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. — К.: КНЕУ, 2005. — 221 с</li> <li>Подпрятков 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</li> </ol> | Методичне забезпечення | <ol style="list-style-type: none"> <li>Кирилов Ю.Є. Перспективи України на світовому ринку зерна / Ю.Є Кирилов // Економіка АПК. – 2005. – С. 135–139.</li> <li>Лебідь В.М., К.Є. Прищеп. Сучасний стан ринку зерна України/ В. М. Лебідь, К. Є. Прищеп// Економічний вісник Донбасу. – 2013. – № 1 (31). – С. 131–135.</li> <li>Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К.: Академія, 2011. – 520</li> </ol> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                              |       |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------|---------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                              |       |                                                   |
| СИСТЕМА<br>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<br>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. |                              |       |                                                   |