

Дисципліна «Зберігання та технологія переробки сільськогосподарської продукції»

Шаніна Ольга Миколаївна, o.shanina.ua@khntusg.info

Професор кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Викладач з 25-річним досвідом, автор більше 300 наукових і навчально-методичних праць

Дисципліна «Зберігання та технологія переробки сільськогосподарської продукції» є дисципліною професійного та практичного циклу підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузь знань – 13 Механічна інженерія, спеціальність – 133 Галузеве машинобудування, освітня програма - «Інженерія переробних і харчових виробництв».

Метою вивчення дисципліни є отримання ґрунтовних знань щодо основ технології переробки сільськогосподарської сировини рослинного та тваринного походження у безпечні харчові продукти високої якості.

Завдання – вивчити показники технологічного потенціалу окремих видів сільськогосподарської сировини та рекомендовані технологічні режими її переробки, застосоване технологічне обладнання та основи безпеки і асортимент харчових продуктів.

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.

Загальний обсяг дисципліни – 7 кредитів.

Структура навчальної дисципліни	
Теми лекційних занять	Теми лабораторних занять
Харчова сировина як об'єкт зберігання та переробки	
Білки харчових продуктів і їх зміни в технологічному потоці	Вивчення основних функціонально – технологічних властивостей білків різних харчових продуктів
Вуглеводи харчових продуктів і їх властивості	Дослідження процесу клейстеризації, гідролізу й карамелізації вуглеводів; вивчення технології приготування карамелі
Жири і їх зміни під час зберігання та переробки харчової сировини	Вивчення основних хімічних властивостей жирів, процесу утворення емульсії жиру на прикладі приготування соусу-майонез
Наукові принципи зберігання харчової сировини	Визначення скловидності зерна
Процеси, що протікають в сировині під час її зберігання	Визначення вологості зерна різними методами

Способи переробки сільськогосподарської сировини та види упакування продукції	Вивчення сучасних видів упакування
Зберігання окремих видів сільськогосподарської сировини	Визначення природи зерна, засміченості зерна і крупів
Технологія борошна	Оцінка якості клейковини пшеничного борошна
Технологія хлібобулочних виробів	Визначення якості хліба
Технологія солоду і пива	«Визначення якості макаронних виробів
Технологія макаронних виробів	Оцінка якості продукції круп'яного виробництва
Технологія крупів	Оцінка кулінарних достоїнств продукції круп'яного виробництва
Технологія рослинної олії	Оцінка органолептичних та фізико-хімічних показників рослинної олії
Технологія цукру	Вивчення органолептичних та фізико-хімічних властивостей цукру
Переробка овочів, плодів та ягід	Органолептична оцінка якості солоних овочів (огірків та томатів)
Переробка м'яса	Визначення вмісту кухонної солі у розсолі овочів за допомогою ареометру. Визначення загальної кислотності розсолу
Переробка молока	Оцінка коров'ячого масла за окремими органолептичними та фізико-хімічними показниками
Переробка яєць	Оцінка якості яйцепродуктів
Технологія комбікормів	Вивчення асортименту та визначення якості продукції комбікормового виробництва. Вивчення процесу перемішування сировини

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Підсумковим контролем є залік