

Дисципліна “ **Food Science And Grain Processing**”

Шаніна Ольга Миколаївна, o.shanina.ua@gmail.com

Професор кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Викладач з 25-річним досвідом, автор більше 300 наукових і навчально-методичних праць, проходила стажування і має досвід викладання в університетах США і Канади.

Дисципліна «Food science and Grain Processing» є дисципліною професійного та практичного циклу підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 181 «Харчові технології»

Метою вивчення дисципліни закріплення знань щодо теоретичних основ і основних закономірностей технологічних процесів зернопереробної галузі, перетворень основних харчових речовин в ході переробки та зберігання зерна, особливостей здійснення окремих технологічних стадій борошномельного, круп'яного та комбікормового виробництв та управління якістю та безпечністю зерна та продуктів його переробки.

Завдання – навчитися спілкуватися з фахівцями зернопереробної та інших харчових галузей англійською мовою для покращення розуміння новітніх тенденцій зернової індустрії світу, поглиблення знань за використання сучасних англійських видань зернопереробної галузі.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні розуміти основні фахові терміни, літературу (нормативну, фахову і наукову) англійською мовою, бути готові до усного обговорення сучасного стану зернопереробної галузі, до пошуку фахової інформації із застосування англійських пошукових систем та фахових науково-практичних видань.

Загальний обсяг дисципліни – 6 кредитів.

перетворень основних харчових речовин в ході переробки та зберігання харчової сировини та готового продукту,

Структура навчальної дисципліни		
Теми лекційних занять		Теми лабораторних занять
1	The basic problems of the modern nutrition science	Classification of food enterprises
2	Water in raw materials and food products	Properties of water in food products
3	Structure and function of lipids in food raw materials	Food proteins
4	Structure and function of proteins, lipids and carbohydrates of food raw materials	Food lipids – properties and transforming in food technologies
5	Structure and function of carbohydrates in food raw materials and final products	Sugars and polysaccharides in foods
6	Systematics and classification of crops	Classification of grain
7	Characteristics of spiked cereals	Wheat grain and its properties
8	Characteristic of grain legumes and oil-bearing crops	Legumes and oil-containing crops
9	Grain storage and technology of elevator industry	Processes during grain storage
10	Flour production	Flour milling
11	Groats production	Cereal production technology
12	Feeding products	Feed production technology

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Дисципліна триває протягом двох семестрів та має дві форми підсумкового контролю – залік та екзамен.