

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ» Освітній ступінь – Бакалавр Галузь знань: Виробництво та технології Код спеціальності: 181 Освітньо-професійна програма Ресторанні технології Кількість кредитів – 12 Рік підготовки, семестр –1,2 Компонент освітньої програми: обов’язковий Мова навчання: Українська
Лектор курсу ОК.5	к.т.н., доц. Сабадосх Ганна Олександрівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	sabadosh.hanna@utei.uz.ua
Метою дисципліни «Технологія харчових виробництв»	є набуття необхідних знань та вмінь у галузях харчової промисловості, які дають змогу керувати процесами та технологічними операціями виробництва різних харчових продуктів, розуміти зміни технологічних властивостей основної та додаткової сировини відповідних виробництв під впливом фізико-хімічних, біологічних, термічних методів обробки; оцінювати якість продуктів із сировини рослинного та тваринного походження, оптимізувати технологічні процеси згідно принципів нутриціології, енергозбереження та мінімізації відходів.

Завдання дисципліни ОК5: визначення сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості; набуття студентами знань та практичних навичок з технологій виробництва окремих видів продуктів; набуття вмінь проводити технологічні розрахунки витрат сировини та виходу готової продукції; вивчення вимог нормативно-технічної документації до різних видів продуктів; оволодіння методиками дослідження якості сировини та готової продукції.

Предмет дисципліни ОК5: технології харчової продукції промислового виробництва, виробничі процеси, технологічні лінії та обладнання, нормативно-технічна документація, технологічні розрахунки, методи контролю якості харчових продуктів.

Формування компетентностей і програмні результати навчання

Код	Зміст компетентності
	Загальні компетентності за освітньою програмою
01.	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
03.	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
10.	Прагнення до збереження навколишнього середовища.
	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності за освітньою програмою
15.	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
16.	Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

17.	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
18.	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
19.	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
20.	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
21.	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
22.	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
28.	Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства
Програмні результати навчання за освітньою програмою	
ПР01.	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПР05.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
ПР06.	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР07.	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
ПР08.	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
ПР09.	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
ПР10.	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
ПР11.	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
ПР13.	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.
ПР14.	Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсозберігаючих та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
ПР16.	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ПР17.	Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

Структура дисципліни «Технології харчових виробництв»

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин	з них			
		лекції	лабораторні заняття	СРЗ	
1	2	3	4	5	6
Розділ 1. Загальна характеристика харчових виробництв в Україні. Теоретичні основи харчових виробництв					
Тема 1.1. Загальна характеристика підготовчої стадії. Режими та засоби зберігання різних видів сировини.	14	4		10	О, УД,Д
Тема 1.2. Втрати сировини при зберіганні, шляхи їх скорочення.	8	2		6	О, СЗ,
Тема 1.3. Сировина для виробництва харчових продуктів та підготовчі стадії технологічного процесу .	10	4		6	О, УД,
Розділ 2. Технологія переробки зерна. Технологія борошна, крупів і продуктів їх переробки					
Тема 2.1. Основні стадії виробництва борошна, помел зерна.	10	4		6	УД, Е
Тема 2.2. Технологія виробництва хліба і хлібобулочних виробів.	18	4	8	6	О, СЗ, Д
Тема 2.3. Технологія виробництва круп и круп'яних виробів.	12	2	4	6	О, УД, Е
Тема 2.4. Технологія макаронних виробів.	12	2	4	6	О,Д
Тема 2.5. Технологія та основні стадії виробництва олії.	12	2	4	6	О,Д
Тема 2.6. Технологія виробництва крохмалю і патоки.	12	2	4	6	О, УД, Е
Тема 2.7. Виробництва цукру, цукру-рафінаду.	12	2	4	6	О, УД, Е
Разом за розділом 2	88	18	28	42	
РОЗДІЛ III Технології харчових продуктів із сировини тваринного походження					
Тема 3.1. Технологія молока і молочних продуктів.	18	4	4	10	О,Д
Тема 3.2. Технологія сирів. Технологічна схема виробництва твердих сирів.	22	6	4	12	О,Д
Тема 3.3. Технологія м'ясних продуктів	26	6	8	12	О,Д
Тема 3.4. Технологія тваринних жирів.	10	4		6	О,Д
РОЗДІЛ IV Технологія бродильних виробництв.					
Тема 4.1. Технологія дріжджів,солоду.	8	2		6	О,Д
Тема 4.2. Технологія пива.	12	2	4	6	О,Д
Тема 4.3.Технологія вина.	16	2	4	10	Е
Тема 4.4 Технологія виробництва	8	2	-	6	О,Д

спирту.					
Тема 4.5. Технологія безалкогольних напоїв.	20	2	8	10	Д
РОЗДІЛ V Технологія кондитерських виробів					
Тема 5.1. Технологія цукрових кондитерських виробів.	24	2	8	14	О,Д
Тема 5.2. Технологія борошняних кондитерських виробів.	24	2	8	14	О,Д
РОЗДІЛ VI Технологія переробки плодів та овочів					
Тема 6.1. Технологічні характеристики та хімічний склад плодоовочевої сировини	14	6		8	Д
Тема 6.2. Загальні відомості про виробництво овочевих, фруктових та закусочних консервів.	16	6		10	О,Д
Тема 6.3. Технологія виробництва квашених овочів, плодів, грибів.	18	2	4	12	О,Д

Політика оцінювання

I. За кожне практичне заняття – 2 бали

На практичному занятті оцінюється:

1. Обговорення результатів виконання лабораторного заняття; (1 бал);
2. Повнота і обґрунтування висновків за результатами лабораторного заняття (1 бал).

II. Самостійна робота студента оцінюється у 10 балів.

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);

III. Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

Разом за семестр – 100 балів

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
1.Лабораторні заняття	10	20
2.Реферат	1	10
3.Індивідуальне завдання	1	10
4.Науково-дослідна робота студента		10
Разом		50
Модульна контрольна робота	1	50
Разом		100

Програмне забезпечення освітнього процесу з навчальної дисципліни

«Технологія харчових виробництв»

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point. Навчальна платформа Moodle УТЕІ ДТЕУ, курс дисципліни «Технологія харчових виробництв» /викладач Сабадош Г.О./

До syllabusу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:

- навчальний контент (розширений план лекцій);
- тематика та зміст лабораторних робіт;
- завдання для підсумкового контролю (питання до іспиту);
- електронне навчання в системі Moodle.

Програмне забезпечення освітнього процесу з навчальної дисципліни «Технологія харчових виробництв». Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point. Навчальна платформа Moodle УТЕІ ДТЕУ, курс дисципліни «Технологія харчових виробництв» /викладач к.т.н..доцент Сабадош Г.О./

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник / Л.П. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, Л.П. БУХКАЛО, П.О. КАПУСТЕНКО, Є.І. ОРЛОВА. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.
2. Загальні технології харчових виробництв [Текст] : підручник / за ред. М. М. КАЛАКУРА, Л. Ф. РОМАНЕНКО. – Київ : Університет "Україна", 2010. – 814 с.5
3. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура та ін.– К.: Університет „Україна”, 2010.- 814 с.
4. Паска М. З. Технологія маргаринових та промислових жирів [Текст] : навч. Посібник М. З. Паска, І. М. Демідов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 188 с.
5. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (прикладні та тести). Б 94 2-ге вид. доп.: ч. 2, [текст] підручник. / С. І. Бухкало – К.: Центр навчальної літератури, 2018. – 108 с.
6. Теоретичні основи харчових технологій : навчальний посібник / П. П. Пивоваров та ін.; за ред. П.П. Пивоварова. – Х. : ХДУХТ, 2010. – 363 с
7. Янчева М.О. Фізико-хімічні та біологічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів: підручник / М.О. Янчева, Л.В. Пешук, О.Б. Дроменко. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 303 с.
8. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / уклад.: А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борука. – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с.

Інтернет –джерела

9. Журнал Харчова наука та технології: Режим доступу:<https://fst.onaft.edu.ua/uk/site/archives>.
10. Журнал. Харчова промисловість: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22482>.
11. Харчовик : портал харчової промисловості. www.harchovyk.com.