

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Технологія бродильних виробництв»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 150,0 Кількість кредитів – 5,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел...:+380503045812, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання продуктів бродіння заданої якості та безпечності.
Компетентності	ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій. ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.
Результати навчання	ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів. ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.
Методи навчання	<i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи,

	робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i>
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Загальні аспекти бродильного виробництва, основна сировина та допоміжні матеріали для бродильного виробництва Тема 2. Технологія солодів та пива Тема 3. Технологія спирту, горілки та лікєро-горілочаних напоїв Тема 4. Технологія вин і коньяків Тема 5. Технологія безалкогольних напоїв
Стратегія оцінювання результатів навчання	<i>Форми поточного контролю знань:</i> Ведення конспекту та захист лекційного матеріалу (18 балів для денної форми навчання; 10 - для заочної форми навчання); Виконання та захист лабораторних робіт (30 балів для денної форми навчання; 10 для заочної форми навчання); Виконання та захист самостійних робіт (20 балів для денної форми навчання); Підсумкова контрольна робота (12 балів для денної форми навчання; 20 - для заочної форми навчання) Виконання та захист контрольної роботи (заочна форма навчання - 40 балів) Форма семестрового контролю – <i>екзамен</i> (20 балів для денної і заочної форм навчання).
Політика навчальної дисципліни	Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття. Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перерахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної	Основи фахової діяльності, Хімія, Технічна мікробіологія, Фізика, Основи наукових досліджень, Стандартизація, сертифікація та управління якістю з

дисципліни (за потреби)	основами НАССР, Теоретичні основи харчових виробництв, Харчова хімія, Процеси і апарати харчових виробництв.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики.
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива: підручник. Київ: «ІНКОС», 2004. 426 с. 2. Клещев Н.Ф., Бенько М.П. Общая промышленная биотехнология: Технология бродильных производств: учеб. пособие. Харьков: НТУ «ХПИ», 2017. 200 с. 3. Ковалевский К. А. Технология бродильных производств: учеб. пособие. Киев : «Инкос», 2016. 340 с. 4. Научно-практические основы технологии бродильных производств: учеб. пособие / Гладкий Ф.Ф. и др. Харьков : «Підручник НТУ «ХП», 2014. 200 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні технології харчових виробництв: підручник / Домарецький В.А. та ін.. Київ : Університет «Україна», 2010. 814 с. 2. Загальні технології харчових виробництв у прикладах і задачах: підручник / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЕНКО П.О., ОРЛОВА Є.І. Київ : Центр навчальної літератури. 2005. 496 с. 3. Методи контролю харчових продуктів: навч. посіб / Королюк Т.А., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М. Київ : НУХТ, 2017. 146 с. 4. Технологічний облік і звітність у виробництві солоду, пива та безалкогольних напоїв : навчальний посібник / Домарецький В.А., Мелетьєв А.Є., Денисов М.О., Білошицька Р.В. Київ : «ІНКОС», 2005. 191 с. 5. Технологічні комплекси харчових виробництв : навчальний посібник / В.І. Теличкун та ін. Київ: Видавництво «Сталь», 2017. 456 с. 6. Технологія продукції харчових виробництв : навч. посібник. / Ф.В. Перцевий та ін. Харків, ХДУХТ, 2006. 318 с. <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Куц А.М. Кошова В.М. Технологія бродильних виробництв: конспект лекцій з дисц. «Загальні технології харчової промисловості» для студ. денної та заочної форм навч. Київ: НУХТ, 2016. 156 с. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/553/3/187-11A.pdf 2. Тюрікова І. Методологія проектування безалкогольних напоїв резистентної дії. <i>Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. № 1. С.</i> URL: http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/151648 3. Технологія створення напоїв з використанням волоського горіху / І.С. Тюрікова та ін. <i>Вісник НТУ «ХП» 2016. № 12 (1184). С. 194-200.</i> URL: http://repository.kpi.kharkov.ua/bitstream/KhPI-Press/21888/1/vestnik_KhPI_2016_12_Tiurikova_Tekhnolohiia_stvorennia.pdf
Рік введення	2025