

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ**  
**ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Курс, семестр</b>	Курс - 1 курс, семестр - 2
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 150 год.; кількість кредитів – 5,0
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>Викладач:</i> БУДНИК Ніна, завідувач кафедри, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 510, навчальний корпус 5 К e-mail: <a href="mailto:nina0976@ukr.net">nina0976@ukr.net</a> , <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Вивчення загальних закономірностей і процесів, які відбуваються в харчовій сировині під час технологічної обробки і є спільними для різних харчових виробництв, оволодіння навичками передбачати вплив різних чинників на перебіг технологічних процесів та здійснювати їх корекцію; вивчення технологічних процесів харчових виробництв з точки зору їхнього впливу на якість, харчову та біологічну цінність готової продукції; вміння робити вибір оптимальних технологічних рішень щодо способів та режимів обробки сировини, їх наукове обґрунтування.
<b>Компетентності</b>	<i>Загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. <i>Спеціальні:</i> СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач;
<b>Результати навчання</b>	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 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 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини

Методи навчання	Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (спостереження, демонстрування); практичні методи (практичні заняття, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома; комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Загальна характеристика і класифікація харчових виробництв.</p> <p>Тема 2. Основні технологічні поняття, організація харчових виробництв</p> <p>Тема 3. Хімічний склад ті властивості продовольчої сировини.</p> <p>Тема 4. Основні закономірності харчових технологій. Кінетика технологічних процесів.</p> <p>Тема 5. Основні методи обробки сировини в харчових технологіях.</p> <p>Тема 6. Зміни хімічного складу і властивостей сировини під час технологічної обробки та заходи по зменшенню її негативного впливу.</p> <p>Тема 7. Інтенсифікація технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>Тема 8. Медико-біологічні і законодавчі вимоги до харчових продуктів, їх виробництва та зберігання.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань:</p> <p><i>опитування</i> (денна форма – 25 балів, заочна форма – 6 балів); <i>виконання практичних робіт та їх захист</i> (денна форма – 28 балів, заочна форма – 20 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 27 бали, заочна форма – 30 балів); <i>контрольна робота</i> (заочна форма – 24 бали), <i>екзамен</i> (денна форма – 20 балів, заочна форма – 20 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю – <i>екзамен</i>.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p><i>Політика щодо термінів виконання та перекладання:</i> 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).</p> <p><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i> списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>.</p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p><i>Політика щодо відвідування:</i> відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>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.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про <i>визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній</i></p>

	<p><i>освіти</i> перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Основи фахової діяльності, хімія, технічна мікробіологія, фізика
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики.
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посіб. Київ : ЦНЛ, 2006. 640 с.</li> <li>2. Остапчук М. В., Рибак А. І. Система технологій (за видами діяльності): навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2003. 888 с.</li> <li>3. Пивоваров П. П. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2010. 363 с.</li> <li>4. Загальна технологія харчових виробництв (у прикладах і задачах) : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, Є. І. ОРЛОВА, П. О. КАПУСТЯНКО. Київ : ЦУЛ, 2005. 496 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фізико-хімічні методи обробки сировини та продуктів харчування / А. І. Соколенко, В. Б. Костін, К. В. Васильківський, О. Ю. Шевченко, В. Й. Лензіон, В. Г. Резник / За ред. А. І. Соколенка. Київ : АртЕк, 2000. 306 с.</li> <li>2. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посіб. / Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Електронний ресурс. Харків : ХДУХТ, 2016. 336 с.</li> <li>3. Зубар Н. М. Лабораторний практикум з нормативної навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв». Київ : НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2017. 41 с.</li> <li>4. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.</li> <li>5. Кравченко М. Ф., Антоненко А. В. Теоретичні основи харчових технологій. Київ, 2011. 516 с.</li> <li>6. Теоретичні основи харчових технологій / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В. Домарецький, А. М. Куц, Ф. Ф. Гладкий, Л. А. Данилова, В. Д. Ганчук, П. О. Некрасов, Ю. Ф. Снежкін; за ред. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО: : навч. посіб. Харків : НТУ «ХП», 2010. 720 с.</li> </ol>
Рік введення	2023