

- 2.1. Шифр.** ВПП 10.
- 2.2. Назва.** Теоретичні основи харчових виробництв.
- 2.3. Тип.** Вибіркова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки
- 2.5. Рік навчання.** II.
- 2.6. Семестр.** III.

- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 3,0.
- 2.8. П.І.Б. лектора.** Будник Н.В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

Студенти повинні мати системні знання про загальні закономірності харчових технологій і процесів, які є спільними для різних харчових виробництв. Знання цих закономірностей дає змогу інженеру-технологу аналізувати, проектувати та вдосконалювати технологічні процеси виробництва конкретних груп та видів харчових продуктів.

Здійснювати оцінку технологічним процесам з точки зору їхнього впливу на якість, харчову та біологічну цінність готової продукції, вибирати оптимальні технологічні рішення щодо способів та режимів обробки сировини, науково їх обґрунтовувати. Передбачати вплив різних чинників на перебіг технологічних процесів та здійснювати їх корекцію. Організовувати виробництво харчових продуктів з дотриманням принципів їх загальної безпеки, та управління якістю. Складати раціони та рецептури відповідно до формули збалансованого харчування, а також розраховувати енергетичну та харчову цінність продуктів, їх інтегральні та амінокислотні скори, розраховувати добову потребу людини в основних нутрієнтах.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Загальна характеристика харчових виробництв, особливості харчових продуктів як об'єктів виробництва, класифікація й характеристика технологічних процесів, основні кінетичні й технологічні закономірності харчових технологій. Методи обробки сировини та їх вплив на хімічний склад і властивості готової продукції. Проблема забезпечення харчових виробництв сировиною та шляхи її вирішення. Структурно – механічні властивості харчових продуктів. Теоретичні основи консервування харчових продуктів. Особливості дії фундаментальних наук у харчовій промисловості. Моделювання технологічних процесів як основний метод дослідження харчових технологій і виробництв з метою їх вдосконалення та підвищення ефективності. Загальні принципи безпеки харчових продуктів, управління якістю.

2.11. Рекомендована література.

1. Закон України про внесення змін до Закону України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” № 2809 - IV від 06 вересня 2005 р.
2. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов: Сборник МБТ и СН

№5061-89 от 01.08.89. –М.: Изд-во стандартов, 1990. – 185 с.

3. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. – К.: ЦНЛ, 2006. – 640 с.

4. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: Навчальний посібник. – К.: Лібра, 2004. – 272 с.

5. Рибіцька Г.С., Сухолотюк І.С., Плахотін В.Я. Технологія зберігання сільськогосподарської продукції. – К.: Укоопспілка, 1996. – 144 с.

6. Технология пищевых производств /Л.П.Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др. Под ред. Л.П. Ковальской. – М.: Колос, 1997. – 752 с.

7. Донченко Л.В., Надикта В.Д. Безвредность пищевого сырья и продуктов питания.– М.: Пищепромиздат, 1999. -256

8. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : Учебник для вузов. – М.: ИЦ Академия, 2005. –304 с.

9. Машины и аппараты пищевых производств: Учебник. В 2-х книгах./ С.Т.Антипов, И.Т.Кретов, А.Н.Остриков и другие. Под ред. В.А.Панфилова. – М.: Высшая школа, 2001. Кн.1 –680 с.; Кн.2 –703 с.

10. Онищенко В.О., Редкін О.В., Старовірець А.С., Чевганова В.Я. Організація виробництва : Навчальний посібник. – К.: Лібра, 2003. – 336 с.

11. Остапчук М.В., Рибак А.І. Система технологій (за видами діяльності): Навчальний посібник. – К.: ЦУЛ, 2003. – 888 с.

12. Панфилов В.А. Технологические линии пищевых производств /Теория технологического процесса. – М.: Агропромиздат, 1993. – 368 с.

13. Панфилов В.А., Ураков О.А. Технологические линии пищевых производств: Создание технологического потока: Учебник для вузов – М.: Пищевая промышленность, 1996. – 472 с.

14. Пищевая химия : Учебник / Под ред. А.П.Нечаева. – Издание 3-е испр. и доп. – СПб.: ГИОРД , 2004. – 640 с.

15. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : Учебник для вузов. М.: Изд.дом “Дашков и К⁰”, 2000. – 372 с.

16. Биологически активные вещества пищевых продуктов: Справочник / В.В. Петрушевский,В.Г.Гладких, Е.В.Винокурова и др.. –К.: Урожай, 1992.- 192 с.

17. Булдаков А.С. Пищевые добавки : Справочник. – М.: ДеЛи , 2001. – 356 с.

18. Гельфанд С.Ю., Дьяконова Э.В., Медведева Т.Н. Справочник работника лаборатории консервного завода. – М.: Агропромиздат, 1990. – 176 с.

19. Європейські вимоги до харчових добавок: Довідник– Львів:Леонорм,1997-176

20. Кислухина О., Кюдулас И. Биотехнологические основы переработки растительного сырья. – Каунас: Технология, 1997. – 184 с.

21. Колтунов В.А. Технологія зберігання продовольчих товарів. Лабораторний практикум. – К.: Вид-во КНТЕУ,2003. –341 с.

22. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств / Под ред. проф. Л.П.Ковальской. – М.: Агропромиздат, 1991. – 335 с.
23. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001.-347 с.
24. Реометрия пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Ю.А. Мачихина. – М.: Агропромиздат, 1990 . – 323 с.
25. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / Под ред. проф. И.М.Скурихина и В.А.Тутельяна. – М.: Брандес Медицина, 1998.-456 с
26. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 4-е изд., расш. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 176 с.
27. Сарафанова Л.А. Пищевые добавки: Энциклопедия.– СПб.:ГИОРД,2003.– 688 с.
28. Смоляр В.Н. Рациональное питание. – К.: Наукова думка, 1991. – 303 с.
29. Теоретичні основи технології харчових виробництв: Лабораторні роботи і методичні рекомендації до їх виконання, самостійного вивчення курсу і контрольні завдання для студентів денної і заочної форм навчання зі спеціальностей: 7.091706 „Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів“; „ Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса“– Полтава, РВВ ПУСКУ,2001.- 42 с.
30. Технологии пищевых производств: Учебник для вузов / Под ред. А.П. Нечаева – М.: КолосС, 2005. –768 с.
31. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., ОРЛОВА Є.І., КАПУСТЯНКО П.О. Загальна технологія харчових виробництв (у прикладах і задачах) – К.: ЦУЛ, 2005.– 496 с.
32. 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. – К.: АртЕк, 2000. – 306 с.
33. Химический состав пищевых продуктов /Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – 2 е изд. перераб. и доп. –М.: Агропромиздат, 1987. Книга 1 – 224 с.;Книга 2 –360с.
34. Хлебников В.И. Современные представления о питании человека и медико-биологические требования к продуктам: Лекция.- М.: УНК“МКИ”,1990.–37 с.
35. Шеляков О.П. Технологічне обладнання і холодильна техніка: Підручник .- К.: Вища школа, 1996 .- 403 с.

2.12. Методи контролю

- поточний контроль (усне опитування, ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тестування);
- підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання – українська