

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ГОДІВЛІ ТА ЗООГІЄНИ  
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## ТЕХНОЛОГІЯ ВОДИ І ВОДОПІДГОТОВКИ

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Бакалавр

Розробник

**Мироненко Олена** –

доцент кафедри годівлі та зоогієни  
сільськогосподарських тварин,  
к.с.-г.н, доцент



Гарант ОПП




**Ножечкіна – Єрошенко Галина** –

професор кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2020 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ТЕХНОЛОГІЯ ВОДИ І ВОДОПІДГОТОВКИ</b> обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Мироненко Олена</b> , к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 477, навчальний корпус 4  : <a href="mailto:olena.myronenko@pdaa.edu.ua">olena.myronenko@pdaa.edu.ua</a> ,  : 0505120782, сторінка викладача: e-mail: olemyr@ukr.net
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Базові знання з загальної хімії, фізики, біології, гігієни, мікробіології.
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни** одержання знань, пов'язаних з вирішенням питань теоретичних основ водопідготовки та надання студенту можливості найбільш повно ознайомитися з матеріалами, які використовуються для вивчення сучасних питань підготовки якісної питної води.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** вивчення основних вимог до питної води, ознайомлення з стандартами якості води; засвоєння основних технологічних процесів очистки природних вод для питного водоспоживання; вивчення основних фізичних, хімічних, бактеріологічних показників якості води та нормативів для питного водоспоживання; освоєння методів обробки, очищення води на харчових підприємствах; усвідомлення сучасних технологій водопідготовки галузей харчової промисловості.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність працювати в команді. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

### **Програмні результати навчання:**

1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.
29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.

### **Програма навчальної дисципліни:**

- Тема 1. Вступ. Значення води у житті людини.  
Тема 2. Технологічні аспекти водопостачання.  
Тема 3. Якість води для водопостачання.  
Тема 4. Бактеріологічні показники якості природних вод.  
Тема 5. Методи підготовки води для питного водопостачання.  
Тема 6. Альтернативні джерела води.  
Тема 7. Законодавча база та нормативи якості питної води України.  
Тема 8. Особливості водопідготовки в окремих галузях харчової промисловості.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	3
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	20,0
Самостійна робота (годин)	69,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Виконання лабораторних робіт та їх захист	45,0
Виконання завдань самостійної роботи	40,0
Розв'язання тестів	15,0
Максимальна кількість балів	100,0

### **Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	

60-63	Е		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

**Трудовіткість:**

Загальна кількість годин – 105 год.

Кількість кредитів – 3,5

Форма семестрового контролю – залік

**Сторінка курсу на платформі Moodle -**

<https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=4021>



**Інформаційні джерела:**

1. Водний кодекс України. <https://rozetka.com.ua/47724470/p47724470/characteristics/>
2. Директива 2008/105/ЄС Європейського Парламенту та Ради від 16 грудня 2008 року про стандарти якості довкілля у сфері водної політики [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.eea.europa.eu/policydocuments/2008-105-ec32>.
3. ДСанПіН 2.2.4-171-10. Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http:// filtryvody.blogspot. Com /2010/09/gsanpin-224-171-10-sanitarnye-normy-i.html](http://filtryvody.blogspot.com/2010/09/gsanpin-224-171-10-sanitarnye-normy-i.html)
4. <https://www.kp.ru/guide/luchshaja-pit-evaja-voda.html>
5. Інформаційно-аналітичні огляди «Стан довкілля в Україні» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.menr.gov.ua/dopovidi/infooglyad>: