

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

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

Розробник

Будник Ніна –

доцент кафедри харчових технологій,

к.т.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

Назва навчальної дисципліни	Теоретичні основи харчових виробництв обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Будник Ніна , к.т.н., доцент Контакти: ауд. 504, навчальний корпус 5 К  : nina0976@ukr.net ,  : 0667319895, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з основ фахової діяльності, хімії, технічної мікробіології, біохімії, фізики.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни 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.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування вмінь навичок та професійних компетентностей щодо наукового підходу до питань взаємозв'язку між базовими фундаментальними та прикладними дисциплінами, усвідомлення загальних закономірностей для різних харчових виробництв: особливостей дії законів фундаментальних наук в різних харчових технологіях; впливу технологічної обробки сировини на склад і властивості готової продукції; комплексний підхід до вивчення та удосконалення технологічних процесів; зміни хімічного складу і фізичних властивостей сировини і продуктів під час технологічної обробки; основні методи технологічної обробки та їх вплив на якість готової харчової продукції; способи запобігання негативного впливу технології на склад та властивості готової продукції.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів

Програмні результати навчання:	
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.	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальна характеристика і класифікація харчових виробництв.

Тема 2. Основні технологічні поняття, організація харчових виробництв.

Тема 3. Хімічний склад і властивості продовольчої сировини.

Тема 4. Основні закономірності харчових технологій. Кінетика технологічних процесів.

Тема 5. Основні методи обробки сировини в харчових технологіях.

Тема 6. Зміни хімічного складу і властивостей сировини під час технологічної обробки та заходи по зменшенню її негативного впливу.

Тема 7. Інтенсифікація технологічних процесів виробництва харчової продукції.

Тема 8. Медико-біологічні і законодавчі вимоги до харчових продуктів, їх виробництва та зберігання.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	I
Семестр	2
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання практичних робіт та їх захист	34,0
Виконання завдань самостійної роботи	20,0
Виконання контрольної роботи	10
Екзамен	20,0
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	задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
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

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – екзамен

Сторінка курсу на платформі Moodle –



Інформаційні джерела:

1. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. К.: ЦНЛ, 2006. 640 с.
2. Остапчук М.В., Рибак А.І. Система технологій (за видами діяльності): Навчальний посібник. К.: ЦУЛ, 2003. 888 с.
3. Пивоваров П.П. Теоретичні основи харчових технологій : навчальний посібник Х.: ХДУХТ, 2010. 363 с.
4. 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.
5. Фізико-хімічні методи обробки сировини та продуктів харчування / А.І.Соколенко, В.Б.Костін, К.В. Васильківський, О.Ю.Шевченко, В.Й. Лензійон, В.Г.Резник / За ред. А.І.Соколенка. К.: АртЕк, 2000. 306 с.
6. 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.
7. Зубар Н.М. Лабораторний практикум з нормативної навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв»: Київ: НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2017. 41 с.
8. Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
9. Кравченко М. Ф., Антоненко А.В. Теоретичні основи харчових технологій. Київ, 2011. 516 с.
10. 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. Х. : НТУ «ХПІ», 2010. 720 с.