

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки
продукції тваринництва

Кафедра харчових технологій

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БРОДИЛЬНЕ ВИРОБНИЦТВО

Освітньо-професійна програма Біотехнології та біоінженерія

спеціальність 162 Біотехнології та біоінженерія
галузь знань 16 Хімічна та біоінженерія
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Юхно Віктор –
доцент кафедри харчових технологій,
к.с-г.н., доц.

Гарант ОПП
Таргоня Василь –
професор кафедри біотехнології та хімії,
д.с-г.н, ст.н.сп.

Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Бродильне виробництво вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Юхно Віктор, к.с-г.н, доцент Контакти: 515-К (корпус 5-К)  : viktor.iukhno@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	162 Біотехнології та біоінженерія
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Аналітична хімія, Біохімія, Загальна біотехнологія
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: дати теоретичні основи знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання продуктів бродіння заданої якості, ознайомлення їх із закономірностями і процесами, які є спільними для технологій різних харчових виробництв, доведення необхідності використання комплексного підходу до удосконалення різних технологій та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

Основні завдання навчальної дисципліни: здобути глибокі теоретичні знання та набуті практичних навичок із загальних процесів технології бродильних виробництв, зв'язок між різними галузями харчової промисловості, спрямований на безвідходне виробництво та вирішення екологічних проблем.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:
Загальні
K01. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. K05. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K06. Навички здійснення безпечної діяльності. K08. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. K09. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
Фахові
K15. Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва. K18. Здатність обирати і використовувати відповідне обладнання, інструменти та методи для реалізації та контролю виробництв біотехнологічних продуктів різного призначення
Програмні результати навчання:
ПР13. Вміти здійснювати техніко-економічне обґрунтування виробництва біотехнологічних продуктів різного призначення (визначення потреби у цільовому продукті і розрахунок потужності виробництва).

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Загальна характеристика бродильних виробництв

Тема 2. Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв

- Тема 3.** Технологія солоду
Тема 4. Технологія пива
Тема 5. Технологія спирту
Тема 6. Технологія горілок та лікєро-горілочаних напоїв
Тема 7. Технологія вина
Тема 8. Технологія коньяків

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	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 – залік



Інформаційні джерела:

Основні

1. Валуїко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 592 с.
2. Домарецький В.А. Технологія солоду і пива: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: ІНКІОС, 2004. – 426с.
3. Домарецький В.А., Приби́льський В.Л., Михайлов М.Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. – Вінниця, «Нова книга», 2005. – 408 с.
4. Загальні технології харчових виробництв: Підручник/ А.І. Українець, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, В.А. Домарецький та ін.. – К.: Університет «Україна», 2010. – 814с.
5. Технологія спирту: Підручник для студентів вищих навчальних закладів/ В.О. Маринченко, В.А. Домарецький, П.Л. Шиян та ін.. // за ред.. В.О. Маринченко. - Вінниця.: Поділля-2000. – 496с.

Допоміжні

1. Мелет'єв А.Є., Тодосійчук С.Р., Кошова В.М. Технохімічний контроль виробництва солоду, пива і безалкогольних напоїв/ За ред.. А.Є. Мелет'єва: Підручник. – Вінниця, «Нова книга», 2007. – 392с.
2. Методи контролю харчових виробництв/ Н.І. Штангєєва, Л.І. Чернявська, Л.П. Рева та ін.. – К.: УДУХТ, 2000. – 240с.

Інформаційні ресурси

1. Виробництво спирту [Електронний ресурс]. <http://uaevents.com.ua/prozapovnennya-brodylnyx-aparativ.php>
2. Вивчення технології бродильних виробництв. [Електронний ресурс]. <http://1snau.ru/vivchennya-technologi-brodilnix-virobnictv/>