

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

# ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

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

Розробник  
**Тюрікова Інна** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
д.т.н, доцент






Гарант ОПП  
**Сукманов Валерій** –  
професор кафедри харчових технологій,  
д.т.н, професор



Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>МОДЕЛЮВАННЯ ТА ОПТИМІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ І ТЕХНОЛОГІЙ</b> обв'язкова фахова дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач:</i> <b>ТЮРІКОВА Інна</b> , доктор технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : <a href="mailto:inna.tiurikova@pdaa.edu.ua">inna.tiurikova@pdaa.edu.ua</a> ,  :+380509582693, <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna">https://www.pdau.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	«Технології харчової продукції з нетрадиційної сировини» є базові знання з навчальних дисциплін: «Харчові технології», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технологія цукру та кондитерських виробів», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Інноваційні технології харчових виробництв»
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня наукових підходів до сучасних технологій виробництва широкого спектру харчових продуктів, у тому числі соціальних, спеціальних та для спецконтингентів, із різних видів сировини, вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва харчової продукції із нетрадиційної сировини різного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску харчової продукції з нетрадиційної сировини.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** надання необхідного комплексу знань з хімічного складу, фізичних властивостей і харчової цінності нетрадиційних, для конкретної харчової промисловості, видів сировини; сучасних технологій перероблення, зберігання та безвідходного використання сировини різного походження; технологій харчових продуктів із нетрадиційної сировини або в комбінуванні з нею для отримання продукції підвищеної харчової та біологічної цінності, інтенсифікації технологічного процесу та економії основної сировини, а також вміння проводити оцінку показників якості і безпеки харчової продукції з використанням нетрадиційної сировини.

### Заплановані результати навчання:

#### **Компетентності: фахові**

Здатність до наукового обґрунтування ефективного використання нетрадиційних видів сировини в технологіях харчових продуктів

#### **Програмні результати навчання:**

Аналізувати, обирати та ефективно використовувати нетрадиційну сировину як прогресивний напрямок створення продуктів харчування

### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Розширення асортименту харчової сировини для інноваційних продуктів харчування

Тема 2. Технології перероблення нетрадиційної та дикорослої сировини

Тема 3. Характеристика асортименту м'ясопродуктів із нетрадиційної сировини

Тема 4. Технологія м'яса і м'ясопродуктів із птиці

Тема 5. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів

Тема 6. Розширення асортименту оліє-жирових продуктів для харчової промисловості

Тема 7. Використання сировинних ресурсів і забезпечення якості та безпечності кулінарної та іншої продукції із риби і морепродуктів

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

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	I
Семестр	2
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Опитування та захист лекційного матеріалу	16,0
Виконання вправ на лабораторних заняттях	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	22,0
підсумкова контрольна робота	14,0
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 – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=6682>



### **Інформаційні джерела:**

1. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. М. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 296 с.
2. Дробот В. И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности. К.: Урожай, 1988. 152 с.
3. Производство м'ясопродуктів из нетрадиционного сырья: уч.-практ. пособие. / К.Н. Богданова, И.В. Брянская, Н.В. Колесникова. Улан- Уде: ВСГТУ, 2007. 90 с.
4. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. 2-е вид., переробл. та допов. К.: КНТЕУ, 2012. .
5. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2-х ч. / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. 4-е вид, переробл. та допов. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с., 962 с.
6. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2010. 294 с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
8. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика / монографія. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203 с.
9. Отримання рослинної олії з нетрадиційної сировини. /П. Осадчук, С. Уминський, І. Дударев, В. Чучуй ін Техніка і технології АПК, 2019. 3 (112). С. 28-29.
10. Макарони з нетрадиційної сировини URL:  
[http://4ua.co.ua/cookery/sa3ac68b5c43b89521206c37\\_0.html](http://4ua.co.ua/cookery/sa3ac68b5c43b89521206c37_0.html) (дата звернення: 19.09.2021).
11. Переробка нетрадиційної та дикорослої сировини URL:  
[http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/xarchovi\\_texnologii/texn\\_pererob\\_plodiv\\_i\\_ovochi\\_v/3/3\\_2.htm#%D1%94322](http://192.162.132.48:5000/MyWeb/manual/xarchovi_texnologii/texn_pererob_plodiv_i_ovochi_v/3/3_2.htm#%D1%94322) (дата звернення: 11.10.2021).
12. Food technology for safe and nutritious food. URL:  
<https://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/newsroom/wfp225963.pdf> (дата звернення: 11.10.2021).
13. Jordan's food processing sector analysis and strategy for sectoral improvement. URL:  
<https://www.giz.de/en/downloads/Jordan%20Food%20Processing%20Sector%20Analysis%20and%20Strategy%20for%20Sectoral%20Improvement.pdf> (дата звернення: 11.10.2021).