|  |  |
| --- | --- |
|  | Силабус курсу  **ВСТУП ДО ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ** |
| **Ступінь вищої освіти** бакалавр  **Освітня програма** Харчові технології  **Назва кафедри** тваринництва та харчових технологій |
| **Рік навчання:** 1. **Семестр:** 1 |
| **Кількість кредитів:** 3. **Мова викладання:** державна |
|  | Посилання на дистанційний курс http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5675 |

# **Керівник курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| МОГУТОВА  Валентина Федорівна | кандидат сільськогосподарських наук, доцент,  доцент кафедри тваринництва та харчових технологій |
| **Контактна інформація** | [v.mohutova@snu.edu.ua](mailto:v.mohutova@snu.edu.ua) +380666031082 |

# **Анотація курсу**

# вивчення основних термінів та понять в галузі технології харчових продуктів, знайомство з категоріями і видами нормативно-технічної документації на відповідні групи харчових продуктів, ознайомлення з хімічним змістом та властивостями сировини і готової продукції

# **Структура курсу**

| **Години**  **(лек. / практ.)** | **Тема** | **Результати навчання** | **Завдання** |
| --- | --- | --- | --- |
| 2/4 | ТЕМА 1**.** Загальне поняття та відомості про технологію та інженерію.  Загальна технологія виробництва ковбасних виробів. Загальна технологія виробництва молочних продуктів. | ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 4/4 | ТЕМА 2**.** Основні технологічні терміни та якість харчових продуктів. Історія виробництва цукру. Загальна технологія виробництва хліба та макаронних виробів. | ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 4/4 | ТЕМА 3**.** Харчові виробництва.  Загальна технологія виробництва хліба та макаронних виробів. Загальна технологія виробництва рибних продуктів. | ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. | Тести/  питання/  виконання завдань |
| 4/4 | ТЕМА 4**.** Основні закономірності харчових виробництв. Загальна технологія консервування плодів та овочів. Виробництво рослинних жирів. | ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. | Тести/  питання/  виконання завдань |

# **Літературні джерела**

1. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В. Мельник Л.М., Загальні технології харчових виробництв: підруч.- К.: Університет “Україна”, 2010. – 814 с.

2. Домарецький В.А., Остапчук М.В. Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / за ред. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.

3. Стабников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. – Киев, Вища школа. 1990. – 303 с.

4. Технология пищевых производств / Под ред. Ковалевской Л.П. – М.: Колос, 1997. – 707 с.

Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І. Машкін, Н.М. Париш / Навчальне видання: - К.: Вища освіта, 2006. - 351 с.

5. Перцевий Ф. В. Технологія переробки молока: Навчальний посібник /Ф. В. Перцевий, П. В. Гурський , О. О. Гринченко, та ін. / Харків: ХДУХТ, 2006. 378 с.: іл.

# **Політика оцінювання**

* **Політика щодо дедлайнів та перескладання**: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
* **Політика щодо академічної доброчесності**: Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
* **Політика щодо відвідування**: Відвідування занять є обов’язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

# **Оцінювання**

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

|  |  |
| --- | --- |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування під час занять – усно | 40 |
| Теми 1-4 – обговорення тем, відповіді на запитання | 20 |
| Залік (теми 1-4) – тести | 40 |

Шкала оцінювання студентів:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оцінка в  балах | Оцінка за університетською диференційованою шкалою | Оцінка за  університетською  недиференційованою  шкалою | Оцінка за шкалою ECTS | |
| Оцінка | Пояснення |
| 90-100 | Відмінно | зараховано | А | Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок) |
| 82-89 | Добре | В | Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками) |
| 74-81 | С | Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок) |
| 64-73 | Задовільно | D | Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків) |
| 60-63 | Е | Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям) |
| 35-59 | Незадовільно | незараховано | FX | Незадовільно (з можливістю повторного складання) |
| 1-34 | F | Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом) |
| «не з’явився» | | 1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку | | |
| «усунений» | | 2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку | | |
| «не допущений» | | 3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю | | |