|  |  |
| --- | --- |
|  | Силабус курсу**ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ** |
| **Ступінь вищої освіти** бакалавр**Освітня програма** Харчові технології**Назва кафедри** тваринництва та харчових технологій |
| **Рік навчання:** 3, 4. **Семестр:** 5, 6, 7, 8 |
| **Кількість кредитів:** 20. **Мова викладання:** державна  |
|  | Посилання на дистанційний курс http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5790 |

# **Керівник курсу**

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

# **Анотація курсу**

Формування у здобувачів вищої освіти професійної компетенції, надання знань, навичок та вмінь, які забезпечать виробництво харчових продуктів заданої якості, ознайомлення та вивчення закономірностей технологій харчових виробництв та розуміння необхідності використання комплексного підходу до удосконалення технологій харчової та переробної промисловості.

# **Структура курсу**

| **Години****(лек. / лаборат.)** | **Тема** | **Результати навчання** | **Завдання** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6/8 | ТЕМА 1. Загальна характеристика харчових виробництв.Лабораторна робота 1. Дослідження технології сепарування, регулювання масової частки жиру вершків. Вивчення впливу режимів гомогенізації молочної сировини та фактори їх впливу на дисперсність молочного жиру Лабораторна робота 2. Вивчення особливостей технології виробництва різних видів пастеризованого молока | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 2. Технологія питного молока, вершків і напоїв та рідких кисломолочних продуктів.Лабораторна робота 3. Ознайомлення із приготуванням бактеріальних заквасок Вивчення способів виробництва та технологічної схеми виробництва сметаниЛабораторна робота 4. Ознайомлення із асортиментом і характеристикою сиркових виробів. Вивчення технологічної схеми виробництва сиркових виробівЛабораторна робота 5. Ознайомлення із теоретичними основами процесу збивання вершків, факторами, що впливають на процес утворення масляного зерна | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 3.Технологія кисломолочного сиру. Загальна технологія масла вершковогоЛабораторна робота 6. Вивчення технології виробництва масла у масловиготовлювачах безперервної дії. Ознайомлення із виробництвом масла на потокових лініях із використанням маслоутворювачів різних конструкційЛабораторна робота 7. Вивчення технологічного процесу виробництва твердих сичужних сирівЛабораторна робота 8. Вивчення технологічного процесу виробництва твердих сичужних сирів (із низькою температурою другого нагрівання) | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 4. Загальна технологія різних видівсирівЛабораторна робота 9. Вивчення технологічного процесу виробництва твердих сичужних сирів із високою температурою другого нагріванняЛабораторна робота 10. Вивчення технології твердих сичужних сирів, що визрівають за участю мікрофлори сирної слизіЛабораторна робота 11. Вивчення технології м’яких сирів, їх класифікацію та особливості виробництва | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 5. Загальні технології молочних консервів. Технологія морозиваЛабораторна робота 12. Ознайомлення із загальною технологією плавлених сирівЛабораторна робота 13. Вивчення загальних технологічних операцій виробництва молочних консервівЛабораторна робота 14. Вивчення загальних технологічних операцій виробництва сухого молока | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 6.Сировинна база м'ясної промисловості та організація забезпечення худобою. Забій і первинна переробка худоби, свиней, птиці, кролів.Лабораторна робота 15. Ознайомлення із технологією переробки знежиреного молока та виготовлення дієтичних напоївЛабораторна робота 16. Характеристика сировини для виробництва морозива Ознайомлення із загальною технологічною схемою виробництва морозиваЛабораторна робота 17. Ознайомлення із способи та умови транспортування забійних тварин і птиці на м’ясокомбінат. Ознайомлення із способами прийманням тварин з живою масою та за масою і якістю м'яса | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 7. Переробка м'ясної сировиниЛабораторна робота 18. Вивчення технологічних схем забою і первинної обробки туш ВРХ, ДРХЛабораторна робота 19. Вивчення технологічних схем первинної обробки курей. Послідовність операцій розбирання тушокЛабораторна робота 20. Вивчення технології великошматкових напівфабрикатів та натуральних порційних напівфабрикатів.Лабораторна робота 21. Вивчення технології варених та варено-копчених ковбас, сосисок і сардельокЛабораторна робота 22. Вивчення технології сирокопчених та сиров’ялених ковбасЛабораторна робота 23. Вивчення технології м’ясних напівфабрикатів | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 8. Загальна характеристика сировини водного походженняЛабораторна робота 24. Ознайомлення із харчовою, біологічною цінність сировини водного походження та принципами класифікації водних живих організмів | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 9. Основні технології продуктів із сировини водного походженняЛабораторна робота 25. Ознайомлення із посмертним заклякання, відділення слизу сировини водного походження. Вивчення видів і способів холодильної обробки гідробіонтівЛабораторна робота 26. Вивчення способи перевезення та зберігання товарної риби та способами холодильної обробки водної сировини | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 10. Загальні відомості про овочеві та фруктові консервиЛабораторна робота 27. Ознайомлення із технологічними процесами виробництва консервів з овочів та плодів. Ознайомлення із технологією виробництва натуральних консервівЛабораторна робота 28. Ознайомлення із технологією виробництва різних видів перекусних, обідніх консервів та напівфабрикатів для громадського харчуванняЛабораторна робота 29. Ознайомлення із технологією виробництва плодово-ягідного желе, повидла, джемів, конфітюрів, варення, цукатів. Ознайомлення із технологічними схемами отримання плодоягідного пюре та напівфабрикатів. Лабораторна робота 30. Ознайомлення із технологічними схемами виробництва консервів для дитячого і дієтичного харчуванняЛабораторна робота 31. Ознайомлення із технологією виробництва освітлених та неосвітлених соківЛабораторна робота 32. Технологія хліба та хлібобулочних виробів. Загальні відомості про виробництво. Класифікація хлібобулочних виробів. Формування асортиментного ряду | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 11. Технологія зберігання та переробки зернаЛабораторна робота 33. Сировина, яка використовується для виробництва хліба. Хлібопекарські властивості борошна. Вимоги до якості води. Хлібопекарські дріжджіЛабораторна робота 34. Діагностика технологічного процесу виробництва виробів з пшеничного та житнього борошна | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 12. Технологія борошнаЛабораторна робота 35. Вимоги до якості виробів з пшеничного та житнього борошна. Терміни та умови зберігання.Апаратурно-технологічне оснащення хлібопекарного виробництва | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 13. Загальні відомості про виробництво та класифікацію кондитерських виробівЛабораторна робота 36. Технологія галет та крекерів. Класифікація. Формування асортиментного ряду. Вимоги до сировиниЛабораторна робота 37. Особливості технології печива в залежності від виду тіста. Вимоги до якості готової продукції | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 14. Технологія цукристих продуктівЛабораторна робота 38. Технологія пряників. Формування асортиментного ряду. Вимоги до сировини. Принципова технологічна схема. Вимоги до якості Лабораторна робота 39. Технологія вафель. Формування асортиментного ряду. Вимоги до сировини. Принципова технологічна схема | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 15. Технологія солодуЛабораторна робота 40. Асортимент крохмалопаточних виробів. Технологія крохмалопаточних виробівЛабораторна робота 41. Принципова технологічна схема одержання сирого картопляного крохмалюЛабораторна робота 42. Принципова схема одержання кукурудзяного крохмалю | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 16. Технологія бродильних виробництвЛабораторна робота 43. Технологія пиваЛабораторна робота 44. Діагностика та особливості технологічного процесу виробництва пива різних видів Лабораторна робота 45. Технологія етилового спирту Лабораторна робота 46. Види ректифікованого спирту. Використання відходів спиртового виробництва | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/10 | ТЕМА 17. Технологія рослинних жирівЛабораторна робота 47. Класифікація та асортимент рослинних олій | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 18. Технологія жирів тваринних походженняЛабораторна робота 48. Технологія жирів тваринного походженняЛабораторна робота 49. Основні способи отримання жирів тваринного походження | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 19. Технологія безалкогольних напоївЛабораторна робота 50. Вплив технологічних чинників на якість безалкогольних напоїв. Апаратурно-технологічне оформлення безалкогольних напоїв | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |
| 6/8 | ТЕМА 20. Технологія соків, шипучих та порошкоподібних напоївЛабораторна робота 51. Вимоги до якості безалкогольних напоївЛабораторна робота 52. Технологія мінеральних вод | ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі | Тести/питання/виконання завдань |

# **Літературні джерела**

1. Артюхова С.А. Технология продуктов из гидробионтов [Текст] / С.А.Артюхова, В.Д. Богданов, В.М.Дацун и др. /Под ред. Т.М. Сафроновой i И.Шендрюка-М.: Колос, 2001. - С. Сборник рецептур рыбных изделий и консервов [Текст] - СПб.: Гидрометеоиздат 2001. - С. 206.
2. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса : підруч. / Л.В.Баль-Прилипко. – К. : КВІЦ, 2010. – 468 с.
3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясних продуктов: учеб. / Л.Г. Винникова. – К.: Инокс, 2006. – 599 с.
4. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л.В. Віннікова. –Ізмаїл: СМИЛ, 2000. – 172 с.
5. Гончаров Г. І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навч. посіб. / Г.І. Гончаров. – К. : НУХТ, 2003. – 160 с.
6. Грек О. В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів / О. В. Грек, Т. А. Скорченко / - К.: НУХТ, 2009. – 235 с.
7. Домарецький В.А., Остапчук М.В. Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / За ред. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.
8. Дрогилев А.И. Технология кондитерских изделий [Текст] /А.И. Дрогилев и др. - М.: ДеЛяпринт, 2001. - С. 502.
9. Забашта А.Г Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов [Текст] /А.Г. Забаціта и др. - М.:2001.-С. 700.
10. Коваль О. А. Технологія обробки субпродуктів: навч. посіб./ О.А. Коваль. – К. : Основа, 2002. – 80 с.
11. Константинова Л.Л. Сырье рыбной промышленности: учебн. пособ./Л.Л. Константинова, С.Ю. Дубровин. – СПб. : ГИОРД, 2005. – 240 с.
12. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І. Машкін, Н.М. Париш / Навчальне видання: - К.: Вища освіта, 2006. - 351 с.
13. Остапчук М.В. Системи технологій [Текст]: підручник / М.В. Остапчук та ін. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - С. 368.
14. Перцевий Ф.В. Технологія переробки молока [Текст]: навчальний посібник /Ф.В. Перцевий, П.В. Гурський, 0.0. Гринченко та ін. - Харків: ХДУХТ 2006.-С. 378.
15. Перцевий Ф.В. Технологія продукції харчових виробництв [Текст]: навчальний посібник /Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колесникова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко/ Харків: ХДУХТ, 2006. -С. 318.
16. Перцевий Ф.В. Технологія продукції харчових виробництв [Текст]: навчальний посібник /Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колесникова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко/ Харків: ХДУХТ, 2006. -С. 318.
17. Поліщук Г. Є. Технологія морозива / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз / - К.: Фірма "ІНКОС", 2008. – 220 с.
18. Ромоданова В.О. Плавлені сири. / В. О. Ромоданова / Навчальний посібник для студентів за напрямком підготовки «Харчова технологія та інженерія» Київ, УДУХТ,- Луганськ: Елтон – 2, 2000 – 177 с.
19. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий [Текст] - СПб.: 40РД.2000 - С. 232.
20. Сборник рецептур мясных изделий и колбас [Текст] - СПб.: Изд-во «Профессия», 2001. - С. 322.
21. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия [Текст] - СГТ6.: Изд-во «Профессия», 2001.-С. 191.
22. Скорченко Т.А. Технологія молочних консервів /Т. А. Скорченко / - К.: НУХТ, 2007. - 232 с.
23. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т.2. Масло - СПб: ГИОРД, 2002. - 336 с.
24. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т.3. Cыры (Кузнецов В.В., Шилер Г.Г.) - СПб: ГИОРД, 2003. - 512 с.
25. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.9. Л.В. Голубева. Консервирование и сушка молока - СПб: ГИОРД, 2005. - 272 с.
26. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.4. Мороженое - СПб: ГИОРД, 2003. - 184 с.
27. Технология продуктов из гидробионтов: учеб. / [С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун и др.] ; под ред. Т.М. Сафроновой и В.И. Шендерюка. – М. : Колос, 2001. – 496 с.
28. Технология рыбы и рыбных продуктов: учеб. / [ В. В. Баранов, И. Э. Бражная, В. А. Гроховский и др.] под ред. А. М. Ершова. – СПб. :ГИОРД, 2006. – 944 с.
29. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / за ред. М.М. Клименко. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.
30. Товажнянський Л.Л. Харчові технології у прикладах і задачах [Текст]: підручник /Л.Л Товажнянський, С.Г. Бухкало, Л.О. Котуненко, О.П. Арсеньєва, Є.Г. Орлова Центр учбової літератури, 2008. - С. 576.
31. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства [Текст] /Т.Б. Цыганова и др. - М.: Профобриздат, 2001. - С. 432

# **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  | 20 |
| Теми 1-5 – обговорення тем, відповіді на запитання  | 40 |
| Іспит (теми 1-5) – тести | 40 |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування під час занять – усно  | 20 |
| Теми 6-10 – обговорення тем, відповіді на запитання  | 40 |
| Іспит (теми 6-10) – тести | 40 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування під час занять – усно  | 20 |
| Теми 11-15 – обговорення тем, відповіді на запитання  | 40 |
| Іспит (теми 11-15) – тести | 40 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування під час занять – усно  | 20 |
| Теми 15-20 – обговорення тем, відповіді на запитання  | 40 |
| Захист курсової роботи | 20 |
| Іспит (теми 15-20) – тести | 20 |

Шкала оцінювання студентів:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оцінка вбалах | Оцінка за університетською диференційованою шкалою | Оцінка зауніверситетськоюнедиференційованоюшкалою | 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 та екзамені |
| «усунений» | 2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку та екзамені  |
| «не допущений» | 3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю |