

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. декана

Лілія МАРТИНЕЦЬ  
“19” вересня 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

**OK5 ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ**

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
аграрний	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології

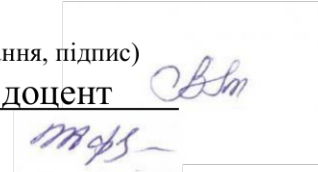
Робоча програма «Вступ до спеціальності» для студентів зі спеціальності 181-Харчові технології

«25» серпня 2020 року - 12 с.

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання, підпис)

МОГУТОВА Валентина, зав.кафедри канд. с.-г. наук, доцент

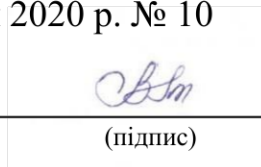
АФУКОВА Наталія, канд. техн. наук, доцент



Робоча програма затверджена на засіданні кафедри тваринництва та харчових технологій

Протокол від «25» серпня 2020 р. № 10

Завідувач кафедри



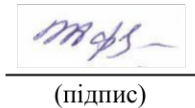
(підпис)

Валентина МОГУТОВА

Схвалено науково-методичною комісією навчально-наукового інституту біологічних і харчових технологій

Протокол від «31» серпня 2020 р. № 8

Голова



(підпис)

Наталія АФУКОВА

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень	Статус навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції 18 Виробництво та технології	Обов'язкова	
	Напрямок підготовки:		
Індивідуальне науково-дослідне завдання не передбачено	Спеціальність: 181 - Харчові технології	<b>Рік підготовки:</b>	
		2020-2021	2020-2021
Загальна кількість годин – <b>90</b>		<b>Курс</b>	
		<b>1</b>	<b>1з</b>
		<b>Семестр</b>	
		1	2
		<b>Лекції</b>	
		14	4
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – <b>2,0</b> самостійної роботи студента – <b>4,0</b>	Освітній рівень: Бакалавр	<b>Практичні, семінарські</b>	
		16	4
		<b>Лабораторні</b>	
		-	-
		<b>Самостійна робота</b>	
		60	82
Мова навчання: українська		<b>Індивідуальні завдання: 0</b> год.	
		Форма підсумкового контролю: залік	

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

2.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Вступ до спеціальності» є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними поняттями в галузі технології виробництва харчових продуктів, з вимогами до якості сировини і готової продукції.

2.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності» є 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.

2.3. Згідно з вимогами освітньої програми навчальна дисципліна спрямована на формування програмних компетентностей:

- здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук;
- розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

## **3. Результати навчання**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності.

Здатність збирати, аналізувати, використовувати, упорядковувати, забезпечувати співвідношення та інтерпретувати інформацію стосовно розроблення та реалізації стратегії розвитку нових технологій галузі під час здійснення професійної діяльності.

Системно осмислювати та застосовувати творчі здібності до формування принципово нових ідей у галузі.

Здійснювати пошук інформації в різних науково-прикладних джерелах для розв'язання задач у галузі.

Ефективно працювати як індивідуально, так і у складі творчої групи; уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською та іноземною мовами.

Здатність використання різноманітних методів, зокрема сучасних інформаційних технологій, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях.

Здатність усвідомлювати потребу навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань з високим рівнем автономності.

Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи, самостійно приймати рішення, досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики.

#### **4. Передумови для вивчення дисципліни**

**Дисципліни, які мають бути вивчені раніше:** загальна та неорганічна хімія, біологія.

#### **5. Програма навчальної дисципліни**

##### **Тема 1. Загальне поняття та відомості про технологію та інженерію.**

Розвиток харчової і переробної галузі в умовах ринкової економіки.

Технологія харчових виробництв, як наукова дисципліна. Особливості харчових продуктів, як об'єктів виробництва і споживання.

##### **Тема 2. Основні технологічні терміни та якість харчових продуктів.**

Основні технологічні поняття і терміни.

Сировина харчових виробництв, як об'єкт зберігання і переробки в цільовий продукт. Якість, стандартизація і сертифікація.

##### **Тема 3. Харчові виробництва.**

Склад агропромислового комплексу.

Класифікація харчових виробництв за різними ознаками.

##### **Тема 4. Основні закономірності харчових виробництв.**

Основні процеси як наукова база харчової технології.

Розподіл процесів залежно від основних закономірностей.

## 6. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
ТЕМА 1. Загальне поняття та відомості про технологію та інженерію.	18	2	4		12	23	2	1		20
ТЕМА 2. Основні технологічні терміни та якість харчових продуктів.	20	4	4		12	21		1		20
ТЕМА 3. Харчові виробництва.	26	4	4		18	25	2	1		22
ТЕМА 4. Основні закономірності харчових виробництв.	26	4	4		18	21		1		20
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>14</b>	<b>16</b>		<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>82</b>

7.

**Теми семінарських занять**  
*Не передбачено навчальним планом*

## 8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна ФН	Заочна ФН
1	Загальна технологія виробництва ковбасних виробів.	2	1
2	Загальна технологія виробництва молочних продуктів.	2	1
3	Історія виробництва цукру.	2	-
4	Загальна технологія виробництва хліба та макаронних виробів.	2	0,5
5	Загальна технологія виробництва рибних продуктів.	2	0,5
6	Загальна технологія консервування плодів та овочів	2	0,5
7	Виробництво рослинних жирів.	2	0,5

8.

**Теми лабораторних занять**  
*Не передбачено навчальним планом*

## 9. Індивідуальні завдання

1. Історія виникнення професії –технолог
2. Промислові підкомплекси в структурі АПК
3. Органічні кислоти в плодах і овочах.
4. Процес дихання плодів і овочів
5. Теплові методи консервування плодів і овочів
6. Вимоги до зберігання готового продукта.
7. Тара для консервування харчових продуктів на виробництві
8. Технологія виробництва цукру
9. Технологія консервування плодів та овочів
10. Загальна технологія виготовлення цукру

## 10. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань здобувачів здійснюється відповідно до Типового положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання здобувачів Луганського національного аграрного університету.

## 11. Форми поточного та підсумкового контролю і засоби діагностики результатів навчання

- 11.1. Поточний контроль проводиться у вигляді опитування.
- 11.2. Підсумковий контроль проводиться у вигляді диф. заліку.
- 11.3. Засобами діагностики результатів навчання є стандартизовані тести та презентації здобувачами результатів виконаних завдань. Презентації здобувачів та виступи на наукових заходах;
- 11.4 Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточний контроль				Семестровий контроль	Сума
T1	T2	T3	T4	40	100
15	15	15	15		

## 12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

*Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення.*

### 13. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення дисципліни «Вступ до спеціальності» включає:

- 1) Робочу програму дисципліни
- 2) Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни (ІКНМЗД)
- 3) Пакет контрольних завдань для самоконтролю знань здобувачів

### 14. Рекомендовані джерела інформації

#### 14.1. Навчальна та інша література

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.

#### 14.2. Електронні ресурси

1. nbuv.gov.ua - електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського;
2. koroenko.kharkov.com - електронний каталог Харківської державної наукової бібліотеки імені В. Г. Короленка.