



## Силабус курсу Теоретичні основи харчових виробництв

**Ступінь вищої освіти** бакалавр

**Освітня програма** Харчові технології

**Назва кафедри** тваринництва та харчових технологій

**Рік навчання:** 2. **Семестр:** 3

**Кількість кредитів:** 8. **Мова викладання:** державна

**Посилання на дистанційний курс**

<https://moodle.lgnau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=569>

### Керівник курсу

НЕДОСЕKOBA  
Наталія Сергіївна

кандидат педагогічних наук,  
завідувач кафедри тваринництва та харчових технологій

### Контактна інформація

[n.nedosiekova@lgnau.edu.ua](mailto:n.nedosiekova@lgnau.edu.ua) +380506852723

### Анотація курсу

Завдання дисципліни є вивчити: основні технологічні, наукові та техніко-економічні терміни і поняття; науково-теоретичні основи класичних і сучасних технологічних процесів і способи їх практичної реалізації; основні принципи технології, умови проведення технологічних операцій; шляхи вдосконалення існуючих технологій, підвищення безпеки і якості продукції та зниження її собівартості, перспективи розвитку галузі, екологічний стан діючих виробництв; основні вимоги щодо безпеки і якості основної сировини, допоміжних матеріалів і цільової продукції; сучасний рівень та шляхи і перспективи розвитку харчових виробництв України та світу.

### Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/2	<b>Тема 2.</b> Технологічні властивості білків та їх зміни в різних продуктах під час технологічного процесу <b>Практична робота 2.</b> Розрахунок маси вологи у сировині	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
		технологічного перероблення.	
4/4	<b>Тема 3.</b> Технологічні властивості жирів та їх зміни в різних продуктах під час технологічного процесу <b>Практична робота 3.</b> Розрахунок кількості борошна на заміс тіста	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 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	<b>Тема 4.</b> Технологічні властивості вуглеводів та їх зміни в різних продуктах під час технологічного процесу <b>Практична робота 4.</b> Розрахунок кількості борошна на заміс тіста	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 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	<b>Тема 5.</b> Технологічні властивості вітамінів та мінеральних речовин та їх зміни в різних продуктах під час технологічного процесу <b>Практична робота 5, 6.</b> Розрахунок допоміжної сировини на заміс тіста	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 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	<b>Тема 6.</b> Зміни кольору, смаку та маси продуктів при тепловій обробці. <b>Практична робота 7,8.</b> Розрахунок взаємозамінної сировини	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	<b>Тема 7.</b> Масообміні процеси харчових технологій.	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в	Тести/ питання/

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	<b>Практична робота 9.</b> Розрахунок температури і витрат води на заміс тіста	галузі харчових технологій. ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	виконання завдань
4/4	<b>Тема 8.</b> Утворення дисперсних систем та структура харчових продуктів. <b>Практична робота 10.</b> Розрахунок температури і витрат води на заміс тіста	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 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	<b>Тема 9.</b> Хімічні процеси харчових технологій <b>Практична робота 11.</b> Розрахунок температури і витрат води на заміс тіста. <b>Практична робота 12.</b> Розрахунок сировини і готової продукції у виробництві	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 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	<b>Тема 10.</b> Біохімічні процеси та використання ферментів у харчових технологіях. <b>Практична робота 13.</b> Розрахунок сировини і готової продукції у виробництві <b>Практична робота 14.</b> Розрахунок сировини і готової продукції м'ясо-жирового	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 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	<b>Тема 11.</b> Мікробіологічні	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції,	Тести/

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	процеси в харчових технологіях <b>Практична робота 15.</b> Розрахунок сировини і готової продукції м'ясо-жирового <b>Практична робота 16.</b> Розрахунок сировини і готової продукції м'ясо-жирового	теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	питання/ виконання завдань

### Літературні джерела

#### Основна

1. Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов/ Б.Л.Флауменбаум. – М.: Агропромиздат, 1986. – 494 с.
2. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса та риби. Флауменбаум Б.Л., Кротов Є.Г., Загібалов О.Ф та ін. –К.: Вища школа, 1995. -301 с.
3. Плахотін В.Я. Теоретичні основи харчових виробництв [Текст]: навч. посібник / В.Я. Плахотін, І.С. Тюрікова, Г.П. Хомич. –Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
4. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник / [П. П. Пивоваров, А. Б. Горальчук, Є. П. Пивоваров та ін.]. Під ред.. П. П. Пивоварова. – Х.:ХДУХТ, 2010. – 363 с.
5. Поліщук Г.Є. Теоретичні основи технології харчових виробництв [Текст]: текст лекцій для студ. спец. 6.091700 "Технологія зберігання, консервування та переробки молока" напряму 0917 "Харчова технологія та інженерія" всіх форм навч. /Г.Є. Поліщук. –К.: КНУХТ, 2006. – 106 с.
6. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій/М. Ф. Кравченко, А. В. Антоненко. – 2011. -516 с.
7. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. [текст] / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В. А. ДОМАРЕЦЬКИЙ, А. М. КУЦ, Ф. Ф. ГЛАДКИЙ, Л. А. ДАНИЛОВА, В. Д. ГАНЧУК, П. О. НЕКРАСОВ, Ю. Ф. СНЕЖКІН ; за ред.. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. – Х. : НТУ «ХПІ», 2010. – 720 с.

#### Допоміжна

1. Перцевий Ф.В. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / Ф.В.Перцевий, Н.В.Камсуліна, М.Б.Колесникова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.
2. Горбатова К.К. Химия и физика молока: Учебник для вузов. –СПб.: ГИОРД, 2004. -288 с.
3. Янчева М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів / М.О.Янчева, Л.В.Пешук, О.Б.Дроменко // Навч.пос. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 304 с.

### 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
Тестування	6
Теми 1-11 – виконання практичних робіт	48
Теми 1-11 – самостійна робота	6
Іспит (теми 1-11) – письмово	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	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63	Задовільно		E	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		