



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: 6. **Мова викладання:** державна

Посилання на дистанційний курс

<http://moodle2.snu.edu.ua/course/modedit.php>

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

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. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/6	Тема 1. Технологічний процес приготування страв та види кулінарної обробки продуктів. Лабораторна робота 1. Розрахунок маси сухих речовин 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. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
		технологічного перероблення. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	
6/6	Тема 2. Технологічні властивості білків та їх зміни в різних продуктах під час технологічного процесу Лабораторна робота 2. 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 технологічного перероблення. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
6/6	Тема 3. Технологічні властивості жирів та їх зміни в різних продуктах під час технологічного процесу Лабораторна робота 3. 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. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
6/8	Тема 4. Технологічні властивості вуглеводів та їх зміни в різних продуктах під час технологічного процесу Лабораторна робота 4.	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	Розрахунок кількості борошна на заміс тіста	виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	
6/8	Тема 5. Технологічні властивості вітамінів та мінеральних речовин та їх зміни в різних продуктах під час технологічного процесу Лабораторна робота 5. Розрахунок взаємозамінної сировини	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. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
6/6	Тема 6. Зміни кольору, смаку та маси продуктів при тепловій обробці. Лабораторна робота 5. Розрахунок взаємозамінної сировини	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. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
6/8	Тема 7. Масообмінні процеси	ПРН1. Знати і розуміти основні концепції,	Тести/

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	харчових технологій. Лабораторна робота 6. Розрахунок температури і витрат води на заміс тіста	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. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	питання/ виконання завдань
6/10	Тема 8. Утворення дисперсних систем та структура харчових продуктів. Лабораторна робота 7. 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. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Тести/ питання/ виконання завдань
6/8	Тема 9. Хімічні процеси харчових технологій Лабораторна робота 8. Розрахунок температури і витрат води на заміс тіста. Лабораторна робота 9. 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. ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
		індивідуально та/або у складі наукової групи.	
6/8	<p>Тема 10. Біохімічні процеси та використання ферментів у харчових технологіях.</p> <p>Лабораторна робота 10. Розрахунок сировини і готової продукції у виробництві</p> <p>Лабораторна робота 11. Розрахунок сировини і готової продукції м'ясо-жирового</p>	<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>	Тести/ питання/ виконання завдань
6/8	<p>Тема 11. Мікробіологічні процеси в харчових технологіях</p> <p>Лабораторна робота 12. Розрахунок сировини і готової продукції м'ясо-жирового</p> <p>Лабораторна робота 13. Розрахунок сировини і готової продукції м'ясо-жирового</p>	<p>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>	Тести/ питання/ виконання завдань

Літературні джерела

Основна

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
 5. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій/М. Ф. Кравченко, А. В. Антоненко. – 2011. -516 с.
 6. 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.

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 1-6 – виконання лабораторних робіт	48
Теми 1-6 – самостійна робота	6
Залік (теми 1-6) – тестування	40
Теми 7-11 – виконання лабораторних робіт	48
Теми 7-11 – самостійна робота	6
Іспит (теми 7-11) – тестування	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		