



Силабус курсу ВСТУП ДО ФАХУ

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 +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
2/6	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
4/6	ТЕМА 2. Основні технологічні терміни та якість харчових продуктів. Історія виробництва цукру.	ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
		основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	
4/8	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
4/8	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.

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	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		