



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

Кількість кредитів: 16,5. **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
6/6	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

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
8/8	<p>ТЕМА 2. Технологія питного молока, вершків і напоїв та рідких кисломолочних продуктів.</p> <p>Лабораторна робота 3. Ознайомлення із приготуванням бактеріальних заквасок</p> <p>Вивчення способів виробництва та технологічної схеми виробництва сметани</p> <p>Лабораторна робота 4. Ознайомлення із асортиментом і характеристикою сиркових виробів. Вивчення технологічної схеми виробництва сиркових виробів</p> <p>Лабораторна робота 5. Ознайомлення із теоретичними основами процесу збивання вершків, факторами, що впливають на процес утворення масляного зерна</p>	ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	Тести/ питання/ виконання завдань
8/8	<p>ТЕМА 3. Технологія кисломолочного сиру.</p> <p>Загальна технологія масла вершкового</p> <p>Лабораторна робота 6. Вивчення технології виробництва масла у масловиготовлювачах безперервної дії. Ознайомлення із виробництвом масла на потокових лініях із використанням маслоутворювачів різних конструкцій</p> <p>Лабораторна робота 7. Вивчення технологічного процесу виробництва твердих сичужних сирів</p> <p>Лабораторна робота 8. Вивчення технологічного процесу виробництва твердих сичужних сирів (із низькою температурою другого нагрівання)</p>	ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	Тести/ питання/ виконання завдань
8/8	<p>ТЕМА 4. Загальна технологія різних видів сирів</p> <p>Лабораторна робота 9. Вивчення технологічного процесу виробництва твердих сичужних сирів із високою температурою другого нагрівання</p> <p>Лабораторна робота 10. Вивчення технології твердих сичужних сирів, що визрівають за участю мікрофлори сирної слизі</p> <p>Лабораторна робота 11. Вивчення технології м'яких сирів, їх класифікацію та</p>	ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	особливості виробництва		
8/8	ТЕМА 5. Загальні технології молочних консервів. Технологія морозива Лабораторна робота 12. Ознайомлення із загальною технологією плавлених сирів Лабораторна робота 13. Вивчення загальних технологічних операцій виробництва молочних консервів Лабораторна 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
8/8	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 напоїв Лабораторна робота 16. Характеристика сировини для виробництва морозива Ознайомлення із загальною технологічною схемою виробництва морозива Лабораторна робота 17. Ознайомлення із способи та умови транспортування забійних тварин і птиці на м'ясокомбінат. Ознайомлення із способами приймання 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
8/8	ТЕМА 7. Переробка м'ясної сировини Лабораторна робота 18. Вивчення технологічних схем забою і первинної обробки туш ВРХ, ДРХ Лабораторна робота 19. Вивчення технологічних схем первинної обробки курей. Послідовність операцій розбирання тушок Лабораторна робота 20. Вивчення технології великошматкових напівфабрикатів та натуральних порційних напівфабрикатів.	ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	<p>Лабораторна робота 21. Вивчення технології варених та варено-копчених ковбас, сосисок і сардельок</p> <p>Лабораторна робота 22. Вивчення технології сирокочених та сиров'ялених ковбас</p> <p>Лабораторна робота 23. Вивчення технології м'ясних напівфабрикатів</p>		
8/8	<p>ТЕМА 8. Загальна характеристика сировини водного походження</p> <p>Лабораторна робота 24. Ознайомлення із харчовою, біологічною цінність сировини водного походження та принципами класифікації водних живих організмів</p>	<p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>
6/6	<p>ТЕМА 9. Основні технології продуктів із сировини водного походження</p> <p>Лабораторна робота 25. Ознайомлення із посмертним залякання, відділення слизу сировини водного походження. Вивчення видів і способів холодильної обробки гідробіонтів</p> <p>Лабораторна робота 26. Вивчення способи перевезення та зберігання товарної риби та способами холодильної обробки водної сировини</p>	<p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>
8/8	<p>ТЕМА 10. Загальні відомості про овочеві та фруктові консерви</p> <p>Лабораторна робота 27. Ознайомлення із технологічними процесами виробництва консервів з овочів та плодів. Ознайомлення із технологією виробництва натуральних консервів</p> <p>Лабораторна робота 28. Ознайомлення із технологією виробництва різних видів перекусних, обідніх консервів та напівфабрикатів для громадського харчування</p> <p>Лабораторна робота 29. Ознайомлення із технологією виробництва плодово-ягідного желе, повидла, джемів, конфітурів,</p>	<p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	<p>варення, цукатів. Ознайомлення із технологічними схемами отримання плодоягідного пюре та напівфабрикатів.</p> <p>Лабораторна робота 30. Ознайомлення із технологічними схемами виробництва консервів для дитячого і дієтичного харчування</p> <p>Лабораторна робота 31. Ознайомлення із технологією виробництва освітлених та неосвітлених соків</p> <p>Лабораторна робота 32. Технологія хліба та хлібобулочних виробів. Загальні відомості про виробництво. Класифікація хлібобулочних виробів. Формування асортиментного ряду</p>		
6/6	<p>ТЕМА 11. Технологія зберігання та переробки зерна</p> <p>Лабораторна робота 33. Сировина, яка використовується для виробництва хліба. Хлібопекарські властивості борошна. Вимоги до якості води. Хлібопекарські дріжджі</p> <p>Лабораторна робота 34. Діагностика технологічного процесу виробництва виробів з пшеничного та житнього борошна</p>	<p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>
6/6	<p>ТЕМА 12. Технологія борошна</p> <p>Лабораторна робота 35. Вимоги до якості виробів з пшеничного та житнього борошна. Терміни та умови зберігання. Апаратурно-технологічне оснащення хлібопекарного виробництва</p>	<p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
8/8	ТЕМА 13. Загальні відомості про виробництво та класифікацію кондитерських виробів Лабораторна робота 36. Технологія галет та крекерів. Класифікація. Формування асортиментного ряду. Вимоги до сировини Лабораторна 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
8/8	ТЕМА 14. Технологія цукристих продуктів Лабораторна 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
6/6	ТЕМА 15. Технологія солоду Лабораторна робота 40. Асортимент крохмалопаточних виробів. Технологія крохмалопаточних виробів Лабораторна робота 41. Принципова технологічна схема одержання сирого картопляного крохмалю Лабораторна 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
6/6	ТЕМА 16. Технологія бродильних виробництв Лабораторна робота 43. Технологія пива Лабораторна 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

Години (лек. / лаборат.)	Тема	Результати навчання	Завдання
6/6	ТЕМА 17. Технологія рослинних жирів Лабораторна 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
6/6	ТЕМА 18. Технологія жирів тваринних походження Лабораторна робота 48. Технологія жирів тваринного походження Лабораторна 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
6/6	ТЕМА 19. Технологія безалкогольних напоїв Лабораторна 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
6/6	ТЕМА 20. Технологія соків, шипучих та порошкоподібних напоїв Лабораторна робота 51. Вимоги до якості безалкогольних напоїв Лабораторна 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. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підруч. / Л.В.Баль-Прилипко. – К. : КВІЦ, 2010. – 468 с.
2. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л.В. Віннікова. –Ізмаїл: СМІЛ, 2000. – 172 с.
3. Гончаров Г. І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: навч. посіб. / Г.І. Гончаров. – К. : НУХТ, 2003. – 160 с.
4. Грек О. В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів / О. В. Грек, Т. А. Скорченко / - К.: НУХТ, 2009. – 235 с.
5. Домарецький В.А., Остапчук М.В. Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / За ред. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.

6. Коваль О. А. Технологія обробки субпродуктів: навч. посіб./ О.А. Коваль. – К. : Основа, 2002. – 80 с.
7. Машкін М.І. Технологія виробництва молока і молочних продуктів / М.І. Машкін, Н.М. Париш / Навчальне видання: - К.: Вища освіта, 2006. - 351 с.
8. Остапчук М.В. Системи технологій [Текст]: підручник / М.В. Остапчук та ін. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - С. 368.
9. Перцевий Ф.В. Технологія переробки молока [Текст]: навчальний посібник /Ф.В. Перцевий, П.В. Гурський, О.О. Гринченко та ін. - Харків: ХДУХТ 2006.-С. 378.
10. 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.
11. 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.
12. Поліщук Г. Є. Технологія морозива / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз / - К.: Фірма "ІНКОС", 2008. – 220 с.
13. 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.
14. Скорченко Т.А. Технологія молочних консервів /Т. А. Скорченко / - К.: НУХТ, 2007. - 232 с.
15. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / за ред. М.М. Клименко. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.
16. 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.

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 відбутись 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	20
Теми 6-10 – обговорення тем, відповіді на запитання	20
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 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	незараховано	E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно		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		

