

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра _____

ветеринарії та тваринництва _____

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан аграрного факультету



Лілія Лілія МАРТИНЕЦЬ
«20» вересня 2024 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

1.1.15 Вступ до харчових технологій

(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

Розробник: Могутова В.Ф., зав.кафедри, канд. с.-г. наук, доцент

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)



(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри (предметної комісії):
ветеринарії та тваринництва

(назва кафедри)

Протокол № 4 від 05 вересня 20 24 р.

Завідувач кафедри (голова предметної комісії):



(підпис)

Могутова В.Ф.

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією факультету:

аграрного факультету

(назва факультету)

Протокол № 7 від 12 вересня 20 24 р.

Голова методичної комісії:



(підпис)

Нікітіна В. В.

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни «Вступ до фаху», що складена відповідно до освітньої програми підготовки «бакалавр» галузі знань 18 Виробництво та технології, формує інтегральну, загальні компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Мета вивчення навчальної дисципліни – ознайомлення здобувачів вищої освіти з основними поняттями в галузі технології виробництва харчових продуктів, з вимогами до якості сировини і готової продукції для формування професійної майстерності та конкурентоздатності сучасного фахівця.

Завдання вивчення дисципліни:

- 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.

Міждисциплінарні зв'язки ОП Харчові технології

Назви дисциплін			
Семестр	Дисципліни, що передують	Семестр	Дисципліни, що забезпечуються
1	Фізіологія та гігієна харчування	4	Навчальна практика

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК15. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК18. Здатність забезпечувати якість та безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Програмні результати навчання (ПРН):

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.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма	заочна форма
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	обов'язкова	
	Спеціальність: 181 Харчові технології		
	Освітня програма: Харчові технології		
Змістових модулів – немає	Рівень вищої освіти: перший Ступінь освіти: бакалавр	Рік підготовки:	
		1	1
		Семестр	
Загальна кількість годин: денна – 90 заочна – 90		1	1
		Лекції	
		16 год.	2 год.
		Практичні	
		14 год.	2 год.
		Лабораторні	
		- год.	- год.
		Самостійна робота	
		60 год.	86 год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи здобувача – 2	Форма контролю: залік		

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	пр	лаб	с.р.		л	пр	лб	с.р.
ТЕМА 1. Загальне поняття та відомості про технологію та інженерію.	16	4	2		10	22				22
ТЕМА 2. Основні технологічні терміни та якість харчових продуктів.	18	4	4		10	22	2			20
ТЕМА 3. Харчові виробництва.	28	4	4		20	22		2		20
ТЕМА 4. Основні закономірності харчових виробництв.	28	4	4		20	24				24
Усього годин	90	16	14		60	90	2	2		86

ПРОГРАМА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Вид заняття	Короткий зміст навчальних занять, тематика індивідуальних та/або групових завдань	Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання	Кількість отримуваних балів min-max
<i>Тема 1. Загальне поняття та відомості про технологію та інженерію</i>			
Лекції	<p>Лекція 1. Загальне поняття та відомості про технологію та інженерію</p> <p>Предмет та завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху». Розвиток харчової і переробної галузі в умовах ринкової економіки.</p> <p>Технологія харчових виробництв, як наукова дисципліна. Особливості харчових продуктів, як об'єктів виробництва і споживання.</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, спостереження за роботою здобувачів.</p> <p><u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> Обговорення.</p>	0-4 бали
Практичні заняття	<p>Практичне заняття № 1. Загальна технологія виробництва ковбасних виробів (виконання практичних завдань).</p>	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці.</p> <p><u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи</p>	0-4 бали
Самостійна робота	Підготувати презентацію по технології ковбасних виробів	<p><u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, самооцінювання.</p> <p><u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної</p>	0-4 бали

		роботи.	
<i>Тема 2. Основні технологічні терміни та якість харчових продуктів</i>			
Лекції	Лекція 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.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, усне опитування. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи.	0-4 бали
Практичні заняття	Практичне заняття № 2. Загальна технологія виробництва молочних продуктів. Вивчення технологічної схеми виробництва молочних продуктів	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> виконання практичного завдання.	0-4 бали
Самостійна робота	Практичне завдання. Зробити аналіз технології молочного продукту (один на вибір).	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, взаємооцінювання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> коротка письмова відповідь на питання.	0-4 бали
<i>Тема 3. Харчові виробництва</i>			
Лекції	Лекція 3. Харчові виробництва. Склад агропромислового комплексу. Класифікація харчових виробництв за різними ознаками.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, коментарі під час заняття від здобувача. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u>	0-4 бали

		захист практичної роботи	
Практичні заняття	Практичне заняття № 3. Технологія виробництва цукру.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> пошук відповідей на питання.	0-4 бали
Самостійна робота	Практичне завдання. Підготувати презентацію «Технологія виробництва цукру»	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, письмова робота. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> підготовка мультимедійних презентацій.	0-6 балів
<i>Тема 4. Основні закономірності харчових виробництв</i>			
Лекції	Лекція 4. Основні закономірності харчових виробництв. Основні процеси як наукова база харчової технології. Розподіл процесів залежно від основних закономірностей.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, короткі письмові відповіді на питання. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u> захист практичної роботи.	0-4 бали
Практичні заняття	Практичне заняття № 4. Загальна технологія виробництва хліба та макаронних виробів (групова робота). Практичне заняття № 5. Загальна технологія виробництва рибних продуктів (групова робота). Практичне заняття № 6. Загальна технологія консервування плодів та овочів.	<u>Засоби оцінювання:</u> журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів, оцінювання викладачем результатів групової співпраці. <u>Методи демонстрування результатів навчання:</u>	0-4 бали 0-4 бали 0-4 бали

		виконання практичного завдання.	
Самостійна робота	Практичне завдання. Виробництво рослинних жирів (підготувати презентацію)	журнал оцінювання поточної навчальної роботи здобувачів. <i>Методи демонстрування результатів навчання:</i> захист практичної роботи	0-6 бали
Підсумковий контроль		Підсумкова письмова робота	0-40 балів

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Таблиця 1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти (денна форма)

Поточний контроль (100 балів)		
Активна участь у лекційних заняттях	Активна участь практичних заняттях, виконання практичних завдань	Підсумкова письмова робота
16	44	40

Таблиця 2 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти (заочна форма)

Поточний контроль (100 балів)		
Активна участь у лекційних заняттях	Активна участь практичних заняттях	Підсумкова письмова робота
16	44	40

Таблиця 3 – Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Вимоги
90 – 100	A	У повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та/або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому літературу.
82 – 89	B	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
74 – 81	C	Отримують за роботу, в якій повністю і правильно виконано 75 % завдань. Водночас здобувач вищої освіти виявляє навички аналізувати і оцінювати технологічні схеми, робити самостійні висновки, на основі яких прогнозувати можливий розвиток процесів та докладно обґрунтовувати свої твердження та висновки.
64 – 73	D	Загалом володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
60 – 63	E	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
35 – 59	FX	Частково володіє навчальним матеріалом, не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.
0 – 34	F	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного практичного завдання.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Домарецький В.А., Остапчук М.В. Українець А.І. Технологія харчових продуктів: Підруч. / за ред. А.І. Українця. - К.: НУХТ, 2003. - 572 с.
2. 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.

Допоміжна література

1. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки мяса. Навчальний посібник. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000. – 172 с.
2. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія мяса та м'ясних продуктів: Підручник. – К.: Вища освіта, 2006 – 640 с.
3. Кушніренко Н.М., Паламарчук А.С. Сировина і матеріали рибної промисловості: Навчальний посібник до лабораторних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2019. – 59 с.
4. 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.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Інноваційні технології харчових виробництв. монографія
Володимир Піддубний, Михайло Кравченко, Андрій Чагайда, Світлана Красножон
https://www.yakaboo.ua/ua/innovacijni-tehnologii-harchovih-virobnictv-monografija.html?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMI8rWB04nFiAMVq5VoCR27jQe0EAQYBSABEgJpU_D_BwE