



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»**

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр  
**Спеціальність:** 181 «Харчові технології»  
**Освітньо-професійна програма:** Технології зберігання і переробки зерна

**Викладач:** <sup>1</sup>Станкевич Георгій Миколайович, професор, доктор технічних наук, професор;  
<sup>2</sup>Кустов Ігор олександрович, доцент, кандидат технічних наук, доцент;  
<sup>3</sup>Цюндик Олександр Григорович, ст.викладач, кандидат технічних наук, ст.викладач;

**Кафедра:** Технології зберігання зерна, т. 712-42-96  
 Технології переробки зерна, т. 712-41-21  
 Технології комбикормів та біопалива, т. 712-41-13

**Профайл ви-  
кладача:** **Контакт**

<sup>1</sup>E-mail: [georgii.stn@gmail.com](mailto:georgii.stn@gmail.com)  
 моб. тел.066-2954998;  
<sup>2</sup>E-mail: [i.kustov1988@gmail.com](mailto:i.kustov1988@gmail.com),  
 моб. тел.097-9752889;  
<sup>3</sup>E-mail: [malik2008ts@gmail.com](mailto:malik2008ts@gmail.com),  
 моб. тел.095-6200335;

### 1. Загальна інформація

**Тип дисципліни** –обов’язкова

**Мова викладання** - українська

**Навчальна дисципліна викладається:** на третьому курсі у п’ятому семестрі (денна форма навчання); на третьому курсі у шостому семестрі (заочна форма навчання);

**Кількість кредитів – денна – 3; годин –60 заочна – 2,5; годин - 75**

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	всього	лекції	лабораторні	практичні
<b>денна</b>	30	12	18	–
<b>заочна</b>	14	8	6	–
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна - 30		Заочна - 46	

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Теоретичні основи харчових технологій» має за мету забезпечити можливість студенту отримати певну ерудицію у питаннях, пов’язаних з переробною та харчовою промисловістю України, технологією та технікою окремих їх галузей.

Цей курс базується на дисциплінах «Біохімія з основами фізіології харчування», «Харчова хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Теплохолодотехніка та альтернативні і відновлені джерела енергії». Вона забезпечує вивчення дисциплін вузького фахового напрямку з окремих спеціальностей та необхідна здовувачам для засвоєння таких дисциплін, як «Технологія зберігання та сушіння зерна»; «Науково-практичні основи комбикормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин», «Науково-практичні основи технології зернових продуктів».

### **3. Мета навчальної дисципліни**

Метою дисципліни є формування та засвоєння здобувачами вищої освіти основ:

- технології зберігання зерна;
- технології виробництва борошна та крупи;
- технології виробництва комбікормів.

Завданням дисципліни є якісна підготовка бакалаврів, які у майбутньому зможуть обирати для себе певну вузьку спеціальність або згодом працювати на посадах, які потребують ширшого діапазону знань харчових технологій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі повинні:

#### **знати:**

- основи організації і ведення технологічного процесу на хлібоприймальних підприємствах (ХПП), елеваторах і зернових перевантажувальних комплексах;
- принципи побудови та структуру основних технологічних процесів виробництва борошна, крупи і комбікормів;
- сировину для виробництва борошна, крупи, її технологічні властивості;
- асортимент, вихід і якість борошна, круп;
- призначення та етапи розвитку комбікормової промисловості;
- переваги комбікормів перед окремими кормовими засобами;
- класифікацію та характеристику сировини для виробництва комбікормів;
- основні технологічні процеси виробництва комбікормів;
- асортимент готової продукції, основні нормативні показники і методи їх визначення;
- методи визначення технологічних властивостей сировини та готової продукції;
- основні принципи побудови технологічного процесу виробництва комбікормів.

#### **вміти:**

- аналізувати структуру і побудову технологічного процесу з приймання та обробки зерна на ХПП, елеваторах і зернових перевантажувальних комплексах;
- визначати якість сировини борошномельного, круп'яного та комбікормового виробництв;
- визначати якість готової продукції борошномельного і круп'яного виробництв;
- аналізувати структуру основних технологічних процесів виробництва борошна і крупи;
- характеризувати фізичні властивості сировини та готової продукції;
- розрізняти сировину та готову продукцію комбікормових підприємств;
- аналізувати процеси, які відбуваються при виробництві комбікормової продукції.
- самостійно виконувати технічні і прості хімічні методи аналізу;
- визначати основні показники якості сировини і готової продукції.

### **4. Програмні компетентності та програмні результати навчання**

### **5. Зміст навчальної дисципліни**

### **6. Система оцінювання та вимоги**

**Види контролю:** вхідний, поточний, підсумковий екзамен

### **Нарахування балів**

### **Інформаційні ресурси**

