



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ: ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»

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>Кац Анфіса Карпівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент;  
<sup>3</sup>Цюндик Олександр Григорович, доцент, кандидат технічних наук;  
<sup>4</sup>Ворона Ніна В'ячеславівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент;  
<sup>5</sup>Фігурська Людмила Володимирівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент;  
<sup>6</sup>Хоренжий Наталія Василівна, доцент, кандидат технічних наук, доцент

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

#### Контактна інформація:

[Профайл викладача Станкевич Г.М.:](#) <sup>1</sup>E-mail: georgii.stn@gmail.com  
 моб. тел.066-2954998;  
[Профайл викладача Кац А.К.:](#) <sup>2</sup>E-mail: anfisakats20@gmail.com,  
 моб. тел.063-2426594;  
[Профайл викладача Цюндик О.Г.:](#) <sup>3</sup>E-mail: malik2008ts@gmail.com,  
 моб. тел.095-6200335;  
[Профайл викладача Ворона Н.В.:](#) <sup>4</sup>E-mail: tarnin@te.net.ua,  
 моб. тел.095-1621506;  
[Профайл викладача Фігурська Л.В.:](#) <sup>5</sup>E-mail: fihurska@gmail.com,  
 моб. тел.096-7552789;  
[Профайл викладача Хоренжий Н.В.:](#) <sup>6</sup>E-mail: natalka.onaft@gmail.com  
 моб. тел. 0677638892.

## 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 – 2,5; годин –75

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	42	26	16	–
заочна	14	8	6	–
Самостійна робота, годин	Денна - 33		Заочна - 61	

[Розклад занять](#)

## 2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Технології харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки зерна» 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 здобувачам для засвоєння таких дисциплін, як «Технологія зберігання та сушіння зерна»; «Науково-практичні основи комбікормового 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.

