



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: Технології зберігання і переробки зерна

Викладач: ¹Кац Анфіса Карпівна, к.т.н., доцент
¹Цюндик Олександр Григорович, к.т.н., доцент
²Кустов Ігор Олександрович, к.т.н., доцент.

Кафедра: ¹Технології зерна і комбікормів, тел: 712-41-13
²Технології переробки зерна, тел: 712-41-21

Контактна інформація:

Профайл викладача: e-mail: ¹anfisakats20@gmail.com

¹malik2008ts@gmail.com

Профайл викладача: ²i.kustov1988@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 2 курсі у 4 семестрі та для студентів заочної форми навчання на 2 курсі у 4 семестрі.

Кількість кредитів денна/заочна ECTS – 3/3; годин – 90/90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	30	12	–	18
заочна	18	6	–	12
Самостійна робота, годин	Денна - 60		Заочна - 72	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Теоретичні основи харчових технологій» – тісно пов'язана технологіями, що забезпечує студентам знання наукової організації технологічних процесів на діючих зерно-приймальних, зернопереробних та комбікормових підприємствах України.

Цей курс базується на дисциплінах «Біохімія з основами фізіології харчування», «Харчова хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Прикладна механіка», «Теплохолодотехніка та традиційні джерела енергії». Вона забезпечує вивчення дисциплін вузького фахового напрямку з окремих спеціальностей та необхідна студентам для засвоєння таких дисциплін, як «Технології харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки зерна»; «Зернознавство»; «Технологія комбікормового виробництва», «Технологія біопалива», «Технологія мукомельного виробництва», «Технологія круп'яного виробництва».

3. Мета навчальної дисципліни

Сприяти розвитку у здобувачів вищої освіти поглядів та створити основу підготовку систематизованого комплексу теоретичних знань і практичних навиків, які пов'язані з розумінням суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів; надати базові знання щодо організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Це забезпечить можливість оволодіння необхідними знаннями і навичками, необхідними для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх доробки, перероблення і зберігання.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій» 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.

В результаті вивчення навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій»

студенти повинні

знати:

- основи технології приймання, розміщення та зберігання зерна і сировини на зерно-приймальних, зернопереробних та комбікормових підприємствах;
 - принципи побудови та структуру основних технологічних процесів доробки зерна, виробництва муки, крупи і комбікормів;
 - класифікацію та характеристику сировини для виробництва борошна, крупи та комбікормів;
 - асортимент готової продукції та показники якості;
 - призначення та етапи розвитку комбікормової промисловості;
 - переваги комбікормів перед окремими кормовими засобами;
 - методи визначення технологічних властивостей сировини та готової продукції;
- вміти:
- аналізувати структуру і побудову технологічного процесу з приймання та обробки (переробки) зерна на зерноприймальних, зернопереробних та комбікормових підприємствах;
 - аналізувати процеси, що відбуваються в сировині і готовій продукції при їх переробці і зберіганні;
 - проводити аналіз та визначати поживну та біологічну цінності сировини мукомельного, круп'яного та комбікормового виробництв;
 - проводити аналіз та визначати поживну та біологічну цінності готової продукції;
 - характеризувати фізичні властивості сировини та готової продукції;
 - розрізняти сировину та готову продукцію;
 - самостійно виконувати технічні і прості хімічні методи аналізу;
 - користуватися нормативно-технічною документацією;
 - аналізувати результати експериментальних досліджень.

4. Програмні компетентності та програмні результати навчання

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: вхідний, поточний, підсумковий залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

ПДПИСАНО

Анфіса КАЦ

ПДПИСАНО

Олександр ЦЮНДИК

ПДПИСАНО

Ігор КУСТОВ

Завідувачка кафедри ТЗіК

ПДПИСАНО

Алла МАКАРИНСЬКА

Завідувач кафедри ТПЗ

ПДПИСАНО

Дмитро ЖИГУНОВ