

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет агротехнологій та екології**  
**Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни**

**«Теоретичні основи харчових виробництв»**

**(<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>)**

Викладач (і) д.т.н., проф. Прісс Олеся Петрівна

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/>

Кількість кредитів 3

Загальна кількість годин 90

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.** «Теоретичні основи харчових виробництв» є обов'язковою навчальною дисципліною освітньої програми підготовки фахівців освітнього рівня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Курс «Теоретичні основи харчових виробництв» розглядає теоретичне обґрунтування принципів ведення загальних, класичних і сучасних процесів обробки і переробки сировини, вивчає фактори, що впливають на зміну властивостей продукту, визначення взаємозв'язку між метою обробки і особливостями вибраних для цього способів впливу на продукт.

**Метою** навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв» є набуття студентами знань і навичок, необхідних для виробничо-технологічної діяльності в закладах ресторанного господарства, для забезпечення безпеки і якості продукції, опанування науково теоретичних підходів до створення рецептур та технологій продукції ресторанного господарства, розуміння процесів, які відбуваються в сировині, харчових продуктах, напівфабрикатах, готовій продукції в ході технологічного процесу їх виробництва при різних способах і прийомах кулінарного оброблення в умовах закладів ресторанного господарства і впливають на фізико-хімічні та структурно-механічні властивості та технологічні якості готової продукції.

**Завданням** навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв» є опанування студентами закономірностей фізико-хімічних та структурно-механічних процесів, що відбуваються в сировині та продуктах під час технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і готової кулінарної продукції в умовах закладів ресторанного господарства з метою отримання безпечної, конкурентоспроможної продукції ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна базується та пов'язана з такими навчальними дисциплінами як «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Санітарія та гігієна закладів харчування», «Технологія продукції ресторанного господарства».

**Результати навчання (компетентності)**

## Компетентності, які студент набує в результаті вивчення дисципліни

| Спеціальність                    | Загальні компетентності (ЗК)  | Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)  | Результати навчання (РН)   |
|----------------------------------|---|--|--|
| 241 «Готельно-ресторанна справа» | ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. □ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. □ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. | ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.<br>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.<br>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності | РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.<br>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.<br>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. |

### Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Загальні уявлення про проблеми і завдання харчових технологій
2. Класифікація способів кулінарної обробки
3. Загальна характеристика прийомів первинної обробки продуктів при виробництві кулінарної продукції
4. Вплив первинної і теплової обробки на харчову цінність продуктів і якість готових виробів

### Орієнтовний перелік тем лабораторних робіт

1. Вплив стабілізаторів на піноутворення та стійкість пін
2. Вивчення процесу набухання зерен
3. Вплив технологічних чинників на гідроліз сахарози
4. Вплив процесу нагрівання на зміну ступеня окислення рослинної олії
5. Вплив режиму бланшування і варіння плодоовочевої сировини на збереження біологічної цінності

### Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

#### **Рекомендована література**

1. Пивоваров П. П. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник / [П. П. Пивоваров, А. Б. Горальчук, Є. П. Пивоваров та ін.]. Під ред.. П. П. Пивоварова. Харків:ХДУХТ, 2010. – 363 с.
2. Ростовський В.С. Теоретичні основи технологій громадського харчування Київ : Кондор, 2018. – 200 с.
3. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій/М. Ф. Кравченко, А. В. Антоненко. Київ : КНТЕУ, 2011. – 515 с.
4. Товажнянський Л. Л. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / Л. Л. Товажнянський, В. А. Домарецький, А. М. Куц, Ф. Ф. Гладкий, Л. А. Данилова, В. Д. Ганчук, П. О. Некрасов, Ю. Ф. Снежкін ; за ред.. Л. Л. Товажнянського Харків: НТУ «ХП», 2010. – 720 с.
5. Плахотін В.Я. Теоретичні основи харчових виробництв: навч. посібник / В.Я. Плахотін, І.С. Тюрікова, Г.П. Хомич Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.

**Гарант освітньої програми**

\_\_\_\_\_ (підпис)

**Прісс О.П.**