

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

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

Силабус

Дисципліни «Технологічні розрахунки в харчовій промисловості»

<https://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=2577>

Викладач

д.т.н., проф. М.Є. Сердюк

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/serdjuk-maryna-jehorivna/>

Кількість кредитів ЄКТС

3

Загальна кількість годин

90

Загальний опис навчальної дисципліни

Мета дисципліни «Технологічні розрахунки в харчовій промисловості» – отримання студентами знань з правильної організації технологічного процесу шляхом виконання технологічних розрахунків, вмінь з користування нормативно-технічною документацією, навичок ведення виробничого обліку та звітності, підготовка студентів до виробничотехнологічної і дослідницької діяльності на підприємствах харчової промисловості.

Завданнями дисципліни є ознайомлення студентів із методикою проведення розрахунків сировини та продуктів; визначення витрат сировини на підприємствах харчової промисловості згідно діючих нормативних документів;; основи організації обліку сировини, напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах харчової промисловості.

Вивчення дисципліни базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення дисциплін циклу “Загальні технології харчової промисловості”, «Процеси та апарати», «Теоретичні основи харчових виробництв».

Знання, набуті студентами під час вивчення дисципліни, дозволять систематизувати та узагальнити відомості щодо методики проведення технологічних розрахунків, вмінь з користування нормативно-технічною документацією, навичок ведення виробничого обліку та звітності, підготовка студентів до виробничо-технологічної і дослідницької діяльності на підприємствах харчової промисловості. Дисципліна буде корисною студентам під час виконання комплексного курсового проекту та кваліфікаційної роботи, а також студентам, які продовжать навчання для отримання ОКР «магістр» у опануванні таких дисциплін, як “Інноваційні технології галузі”, "Оптимізація технологічних процесів".

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: нормативно-технічну документацію, на основі якої проводяться технологічні розрахунки; загальну методику проведення розрахунків сировини, напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах харчової промисловості;

сутність нормативного обліку витрат сировини та допоміжних матеріалів; структуру організації виробництва та його управління.

Вміти: застосовувати отримані теоретичні знання в своїй практичній діяльності; вести відповідну документацію з обліку сировини, напівфабрикатів, готових продуктів, допоміжних матеріалів, тощо; виконувати технологічні розрахунки потреби основної та допоміжної сировини на підприємствах харчової галузі; визначити відповідність фактичних витрат та втрат сировини по ходу технологічного процесу нормативним.

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Загальні положення курсу
2. Технологічні розрахунки в молочній промисловості
3. Технологічні розрахунки при виготовленні м'ясної продукції
4. Технологічні розрахунки при виготовленні хлібобулочних виробів

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Особливості виробництва безалкогольних напоїв. Продуктові розрахунки.
 2. Особливості виготовлення молочної продукції. Продуктові розрахунки
 3. Особливості виготовлення пива. Продуктові розрахунки
 4. Особливості виготовлення заморожених виробів із тіста. Продуктові розрахунки
- Особливості виготовлення ферментованих овочів. Продуктові розрахунки

Перелік рекомендованої літератури

Базова

1. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., та ін.: Підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2011. 832 с.
2. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун та ін. ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : Сталь, 2017. 456 с.
3. Верхівкер Я. Г., Нікітчина Т. І. Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв: навч. посіб. За ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Освіта України, 2018. 282 с.
4. Технологія молочних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2013. 502 с.


5. Технологічні розрахунки у молочній промисловості : навч. посібник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2013. 343 с.
6. Закалов О. В., Закалов І. О. Проектування підприємств харчової промисловості; навчальний посібник. Тернопіль : Видавництво ТДТУ, 2007. 262 с.
7. Баль-Прилипка Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. К., 2010. 469 с.
8. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.
9. Кишенько І.І., Старцова В.М., Гончаров Г.І. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. Практикум: Навч.посіб.: К.:НУХТ, 2010. 367 с.
10. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. /За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. 310 с.

Допоміжна

1. Технологія сиру: підручник / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева ; під заг. ред. Ю. Г. Сухенка; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ : Компринт, 2015. 412 с.
2. Технологія незбираномолочних продуктів: навч. посібник / Т. А. Скорченко, Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей ; Нац. ун-т харч. технол. Вінниця : Нова Книга, 2005. 264 с.
3. Технологія морозива: навч. посібник / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська; Нац. ун-т харч. технол. Київ : Фенікс, 2010. 248 с.
4. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підручник / Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. Київ : Інкос, 2014. 340 с.
5. Практикум з технології молока та молочних продуктів: навч. посіб. / О. В. Грек, Н. М. Ющенко, Т. Г. Осьмак та ін. ; Мво освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2015. 431 с.
6. Грек О. В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів : навч. посібник / О. В. Грек, Т. А. Скорченко ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2009. 235 с.
7. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. Одеса: СМІЛ, 2000. 176 с.
8. Грек О. В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки : навч. посібник / О. В. Грек, Г. Є. Поліщук, О. О. Онопрійчук ; МОН молоді та спорту України, Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2011. 210 с.
9. Грек О. В. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі : підручник / О. В. Грек, Т. А. Скорченко ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2012. 362 с.

10. Грек О. В. Молокопереробка. Інновації : підручник / О. В. Грек, О. О. Красуля ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2017. 390 с.
11. Ростовський В.С., Кукуєва О. М. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Навчальний посібник. К.: Кондор-Видавництво, 2018. 497 с.
12. Домарецький, В. А., Прибильський В. Л., Михайлов М. Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: Підручник для студентів вищих навч.закладів: Вінниця : Нова книга, 2013. 408с.

Гарант освітньої програми



Марина СЕРДЮК

(підпис)