

**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»**

<https://op.tsatu.edu.ua/login/index.php>

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

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

Кількість кредитів 4

Загальна кількість годин 120

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.** «Теоретичні основи харчових виробництв» є обов'язковою навчальною дисципліною освітньої програми підготовки фахівців освітнього рівня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології».

**Метою** навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв» є набуття знань теоретичних засад, принципів і методів консервування харчових продуктів, для наукового обґрунтування та керування технологічним процесом з метою одержання високоякісних харчових продуктів та раціонального використання продовольчої сировини.

**Завданням** навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв» є вивчення складу, структури і властивостей сировини, напівфабрикатів і готової продукції; зміни, які відбуваються у продуктах і способів найбільш ефективного регулювання цих змін у бажаному напрямі способом температурних взаємодій із залученням додаткових регулюючих факторів; опанувати загальні технології виробництва консервної продукції, шляхи її інтенсифікації і підвищення якості; змісту окремих операцій технологічного процесу і аналіз їх апаратурного оформлення; взаємозв'язку технології, обладнання галузі і системи керування; перспективи розвитку технології консервування харчових продуктів на основі новітніх досягнень науково-технічного прогресу у галузі фундаментальних і прикладних наук.

**Результати навчання (компетентності)**

Компетентності, які студент набере в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних	ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного	РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та

	<p>джерел. ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 07. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Здатність працювати автономно.</p>	<p>забезпечення. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p>	<p>застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. РН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. РН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>
--	--	---	--

### Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Харчові продукти як дисперсні системи.
2. Реологічні основи виробництва харчових продуктів.
3. Фізичні методи переробки сировини при виробництві ресторанної продукції.
4. Електрофізичні методи обробки харчових продуктів.
5. Теплофізичні методи обробки харчових продуктів..
6. Хімічні процеси у виробництві продукції.
7. Біохімічні процеси у виробництві харчових продуктів.

### Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Вплив стабілізаторів на піноутворення та стійкість пін.
2. Вивчення процесу набухання плодів зернових культур.
3. Дослідження реологічних властивостей сипучих матеріалів.
4. Визначення ступеня синерезису кисломолочних напоїв.
5. Визначення ефективності гомогенізації.
6. Розрахунок зниження біологічної цінності при НВЧ-обробці харчових продуктів.
7. Визначення ефективності пастеризації молока.
8. Вплив процесу нагрівання на зміну ступеня окислення рослинної олії.
9. Вивчення протеолітичної активності ферментних препаратів
10. Визначення автолітичної активності борошна.

### 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 проєкті, 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. 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. Кравченко М. Ф., Антоненко А.В. Теоретичні основи харчових технологій. Київ : КНТЕУ, 2011. 515 с.
3. 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.
4. 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 \_\_\_\_\_



д.т.н., професор Марина СЕРДЮК

(підпис)