

**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**  
**«ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.**  
**ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ»**

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

Викладач (і) к.т.н., доц. Надія Загорко  
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zahorko-nadija-petrivna/>  
Кількість кредитів 5  
Загальна кількість годин 150

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.** Дисципліна «Технологія бродильних виробництв» є базовою у підготовці здобувачів вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології».

*Об'єктом* вивчення дисципліни є технологія і організація виробничого процесу отримання продукції.

*Предметом* вивчення є сировина, технологічні операції з обробки сировини, напівфабрикатів і отримання готового продукту, чинники, які впливають на якість проведення технологічних операцій та стан готового продукту, правові основи ведення діяльності у галузі.

**Метою** вивчення дисципліни є одержання здобувачами знань методів організації виробничих процесів забезпечуючи випуск високоякісної продукції з гарантованим ступенем безпеки для людини і мінімальними витратами сировини та енергетичних ресурсів та набуття навичок контролю технологічних процесів, дослідження якості сировини, напівфабрикатів і готового продукту.

**Завдання** дисципліни – надати здобувачам теоретичних знань і практичних вмінь з шляхом послідовного викладання сучасних передових технологічних рішень, що лежать в основі бродильних виробництв, зокрема в виробництвах вина пива, спирту та лікєро-горілчаному виробництві.

**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 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності	РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень

<p>знаннями. ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>	<p>перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного 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, ресурсоощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки. ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад та враховувати його при розробленні нових і удосконаленні існуючих технологій зберігання та консервування плодовоовочевої сировини з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.</p>	<p>шляхом продовження освіти та самоосвіти. РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та 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. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. РН 28. Організовувати процес зберігання та консервування плодовоовочевої сировини із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності. РН 29. Здійснювати управління якістю та безпечністю продукції консервних, овочесушильних і холодильних виробництв.</p>
--	---	---

## **Інтегральна компетенція**

К. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

### **Soft skills:**

- інтелектуальні: здатність логічно і системно мислити, розв'язувати комплексні теоретичні та практичні задачі і проблеми під час професійної діяльності у переробній галузі, вміння працювати в професійному середовищі;
- комунікативні навички: письмове, вербальне й невербальне спілкування; вміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- вміння виступати привселюдно: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- керування часом: вміння справлятися із завданнями вчасно.
- гнучкість і адаптивність: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; вміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- лідерські якості: вміння спокійно працювати в напруженому середовищі; вміння ухвалювати рішення; вміння встановлювати мету, планувати.
- особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність,

### **Орієнтовний перелік тем лекцій**

1. Теоретичні основи технології бродильних виробництв
2. Загальні технологічні прийоми в виноробстві
3. Загальна технологія білих і червоних столових вин
4. Загальне виноробство міцних і десертних вин
5. Технологія вин, насичених діоксидом вуглецю
6. Технологія коньяку
7. Технологія плодово-ягідних вин
8. Пивоваріння
9. Основи технології етанолу
10. Технологія виробництва лікєро-горілочаних виробів

### **Орієнтовний перелік тем практичних занять**

1. Контроль якості виноградної сировини
2. Контроль бродіння сусла
3. Дослідження осадів вин з метою ідентифікації помутнів
4. Розрахунок спиртування сусла, що не бродило і сусла, яке бродить
5. Контроль оклеювання вин
6. Купажування коньяків

7. Оцукрювання крахмаломістячої сировини
8. Якісні показники спирту-сирцю
9. Напівфабрикати лікєро-горілчаного виробництва

### **Політика курсу**

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. 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.
- ✓ Дотримуватися академічної етики під час виконання контрольних заходів.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими.
- ✓ 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. Технологія вина. /Г.Г.Валуйко, В.А. Домарецький, В.О.Загоруйко. Київ. Центр навч. літератури. 2003. 592с.
2. Хімічний і технологічний контроль виноробства: навчальний посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. К.: «ІНКОС», 2004. 224 с.
3. Вітвіцький В. В. Методичні положення та норми продуктивності на виробництво етилового спирту, горілки і лікєро-горілчаних напоїв / В. В. Вітвіцький, А.А. Нечипорук, В. І. Ковальчук та ін. Київ : Фенікс, 2007. 255 с.
4. Рибак Г.М. Довідник по переробці плодів і ягід. К.: «Урожай» 2010. 180с.
5. Бердичевський Х., Карсенін В.І. Технологія виробництва спиртних напоїв. Київ. Вища школа. 2009. 232с.

### **7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/> .
3. Internet.

Гарант освітньої програми

  
\_\_\_\_\_  
(підпис)

Марина СЕРДЮК