



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Теоретичні основи харчових технологій»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 229 «Громадське здоров'я»
Освітня програма «Нутриціологія здорового харчування»
Рік навчання 2023, семестр 4
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4,0
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в
eLearn

Ісраелян Валентина Миколаївна

israelyan@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5322>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс „Теоретичні основи харчових технологій” – є комплексною дисципліною, яка передбачає вивчення теоретичних основ харчових технологій, що забезпечить можливість засвоїти основні поняття, визначення та теоретичні основи технологій виробництва продуктів харчування; оволодіти методами визначення ефективності технологічних процесів в галузі переробки рослинної та тваринної сировини; вміти пояснювати процеси, які відбуваються під час переробки сировини і у готовій продукції при зберіганні.

Основною метою вивчення дисципліни є формування знань та навичок аналізу технологічних процесів, ознайомленні студентів із закономірностями й процесами, які є загальними для різних галузей з виробництва харчових продуктів.

Компетентності ОП:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі професійної діяльності або навчання у сфері громадського здоров'я, що передбачає застосування теорій та методів громадського здоров'я і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 3. Здатність інтерпретувати результати досліджень у сфері громадського здоров'я, робити обґрунтовані висновки та надавати відповідні рекомендації;

СК 10. Здатність обґрунтовувати та планувати заходи з профілактики (первинної, вторинної та третинної) захворювань, захисту та зміцнення здоров'я населення, та сприяти їх реалізації на практиці.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП:

ПРН 12. Розуміти принципи розробки та використовувати у професійній діяльності системи моніторингу і оцінки ефективності інтервенцій, програм та політик в громадському здоров'ї.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
4 семестр				
Модуль 1. Основні закономірності харчових технологій				
Тема 1 Технологічні закономірності харчових технологій	2/4	Знати сучасний стан і перспективи розвитку харчової технології; об'єкт, предмет, мету та завдання курсу; найважливіші технологічні поняття та визначення.	Виконання та захист лабораторної роботи за темою	
Тема 2 Функціонально-технологічні властивості харчових продуктів	3/6	Знати та уміти аналізувати теплофізичні характеристики продуктів, методи механічної обробки сировини, способи очищення сировини, класифікацію та характеристику дисперсних систем харчових продуктів, способи стабілізації колоїдних розчинів, стан вільної та зв'язаної вологи в складі харчових продуктів	Виконання та захист лабораторної роботи за темою; виконання самостійної роботи	
Тема 3 Термічні процеси харчових виробництв	2/4	Знати основні теплофізичні характеристики продуктів, способи теплової обробки, технологічні фактори впливу на структурно-механічні характеристики харчових продуктів. Вміти визначати масову частку вологи в харчових продуктах.	Виконання та захист лабораторної роботи за темою	
Модуль 2. Харчові речовини та їх зміни під час технологічної обробки				
Тема 4 Білки в технології харчової продукції	2/4	Знати загальну характеристику, структуру, вплив середовища, температури на процес гідратації білків, роль коагуляції білків у технологічних процесах, методику визначення вмісту білків в харчових продуктах. Уміти характеризувати окремий продукт або сировину за біологічною цінністю по білкам і білковим речовинам.	Виконання та захист лабораторної роботи за темою; виконання самостійної роботи	

Тема 5. Ліпіди та їх зміни в технологічному процесі	2/4	Знати загальну характеристику, класифікацію, функціонально-технологічні властивості, модифікацію, види псування, способи стабілізації жирів. Вміти визначати органолептичні показники, кислотне та пероксидне числа харчових жирів.	Виконання та захист лабораторної роботи за темою	
Тема 6. Вуглеводи та їх зміни в технологічному процесі	2/4	Знати загальну характеристику та класифікацію вуглеводів харчових продуктів, перетворення вуглеводів при виробництві харчової продукції, вуглеводи харчових продуктів та їх зміни у технологічному процесі.	Виконання та захист лабораторної роботи за темою; виконання самостійної роботи	
Тема 7. Технологічне забезпечення якості харчових продуктів	2/4	Знати принципи формування якості харчових продуктів, шляхи інтенсифікації ведення процесів і підвищення якості готового продукту; шляхи вдосконалення існуючих технологій, підвищення безпеки і якості продукції та зниження її собівартості.	Виконання та захист лабораторної роботи за темою; виконання самостійної роботи	
Всього за 4 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Ростовський В.С. Теоретичні основи технологій громадського харчування: навч. посіб. К.: Кондор, 2018. 200 с.
2. ТОВАЖАНСЬКИЙ Л.Л. Теоретичні основи харчових технологій: навчальний посібник. Харків: НТУ «ХП», 2010. 719 с.
3. В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура. Загальні технології харчових продуктів: підручник. К.: Університет «Україна», 2010. 814 с.
4. ПЛАХОТНИК В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2006. 633 с.
5. П.П. Пивоваров, А.Б. Горальчук, Є.П. Пивоваров. Теоретичні основи харчових технологій: навч. Посібник. Х.: ХДУХТ, 2010. 363 с.
6. Поліщук Г.Є. Теоретичні основи технології харчових виробництв. НУХТ, 2006. 106 с.
7. Тищенко Л.М., Пилипчук О.С., Сніжко О.О. Теоретичні основи харчових технологій. *Лабораторний практикум*. К.: НУБіП України, 2018. 56 с.
8. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій. 2011. 516 с.
9. Янчева М.О. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. К.: Центр учбової літератури, 2009. 304 с.
10. ДСТУ і ГОСТ на методи досліджень якості сировини і готової продукції.

Додаткова література

1. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах и задачах. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 832 с.
2. ПЛАХОТІН В.Я., ТЮРІКОВА І.С., ХОМИЧ Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навчальний посібник. Київ: центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
3. Смоляр В.І. Фізіологія і гігієна харчування. К.: Здоров'я. 2000. 335 с.