

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ / TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач	Семко Тетяна Василівна
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	(0432) 55-04-10
E-mail	<a href="mailto:t.semko@vtei.edu.ua">t.semko@vtei.edu.ua</a>
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=382&amp;notifyeditingon=1">http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=382&amp;notifyeditingon=1</a>
Консультації	Понеділок та четвер з 14-00 до 16-00
<b>Інформація про дисципліну</b>	
Освітній ступінь	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	V, III, I
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	3, 1
Групи	ХТ-31д, ХТ-21дсп, ХТ-11дск
Анотація курсу	<p>Освітній компонент «Технології харчових виробництв» спрямований на вивчення загальної характеристики харчової промисловості та її окремих галузей, набуття знань і вмінь для вишукування і обґрунтування найбільш ефективних шляхів розвитку галузей народного господарства.</p> <p>Професійна спрямованість дисципліни досягається опануванням теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів, особливостей технології харчових продуктів та напівфабрикатів та набуттям практичних навичок контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції на технологічних стадіях виробництва. Вивчення дисципліни базується на поєднанні різноманітних форм навчального процесу: лекцій, лабораторних занять та самостійної роботи студентів.</p> <p>Актуальність вивчення дисципліни «Технології харчових виробництв» полягає в виявленні ініціативи, вмінні самостійно креативно мислити, вирішувати конкретні виробничі ситуації та виготовляти конкурентоспроможну харчову продукцію. В нинішніх умовах набуває особливого значення формування у майбутніх працівників технологічної грамотності та компетентності.</p>
Мова викладання	Українська
<b>Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
Освітня програма (ОП)	Харчові технології

Інтегральна компетентність (ІК)	ІК. 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.
Перелік загальних компетенцій	<p>K1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями .</p> <p>K3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K6.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K7. Здатність працювати в команді.</p> <p>K8. Здатність працювати автономно.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>
Перелік спеціальних (фахових, предметних) компетентностей	<p>K15.Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K 17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>K19.Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>K26. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>
Перелік програмних результатів навчання (ПР)	<p>ПР1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати</p>

	<p>екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p>
Пререквізити дисципліни (що треба знати, з чим ознайомитися студенту перед вивченням дисципліни)	Попередньою умовою вивчення дисципліни є базові знання з таких дисциплін як «Харчова мікробіологія», «Харчова хімія», «Фізика для харчових виробництв», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Товарознавство. Харчові продукти», «Гігієна та санітарія», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Обладнання харчових виробництв».

### Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форма контролю	
	Усього год / кредитів	з них				
		лекції	лабора-торні заняття	СРС		
1	2	3	4	5	6	
<b>Частина 1</b>						
Тема 1. Харчові виробництва, основні принципи, поняття.	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 2. Молочна сировина для молочної промисловості	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 3. Теплова та механічна обробка молочної сировини. Призначення, сутність та способи теплової обробки молочної сировини.	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 4. Технологія питних видів пастеризованого молока, вершків стерилізованого молока	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 5. Бактеріальні закваски, препарати і концентрати для ферментованих молочних продуктів	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 6. Технологія кисломолочних напоїв, кисломолочного сиру, сиркових виробів	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 7. Технологія натуральних сирів. Історія сироробства.	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 8. Технологія сирів з високою температурою та низькою другою нагрівання.	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 9. Технологія плавлених сирів.	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5

Тема 10. Технологічні лінії для виробництва натуральних сирів.	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 11. Технологія вершкового масла: методом ПВВ та збиванням	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 12. Технологія морозива та молочних консервів	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 13. Пакування молока і молочних продуктів.	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
Тема 14. Відходи харчової галузі. Виключення забруднення навколишнього середовища.	11	2	2	7	ВЛЗ, УД, КТ	5
<b>Індивідуальне завдання</b>	26			26	ІЗ	<b>30</b>
<b>Разом за семестр</b>	<b>180 / 6</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>124</b>		<b>100</b>
<b>Форма контролю - екзамен</b>						
Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: ВЛЗ – виконання лабораторних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 30 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 12 балів; участь у наукових заходах – 18 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.В., Семко Т.В. <i>Технологія м’яса та м’ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 404 с.</i></li> <li>2. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.В., Семко Т.В. <i>Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 289 с.</i></li> <li>3. Савченко О.А., Грек О.В. <i>Загальні технології харчових виробництв: навч. посібник. Нац. Ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ: Компринт, 2020. 277с.</i></li> <li>4. Губеня В.О., Люлька О.М. <i>Основи автоматичного проектування : нав. посібник. НУХТ. Київ: Кондор, 2021. 172с.</i></li> <li>5. Тищенко Є.В., Понамарьов П.Х. <i>Товарознавство харчових жирів : нав. посібник. Київ. КНТЕУ, 2020.</i></li> <li>6. Семко Т., Пахомська О. <i>Технології харчових виробництв. : лабораторний практикум. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с.</i></li> </ol>					
<b>Політика освітнього компоненту</b>						
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Технології харчових виробництв» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.					

Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацьовані пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна у понеділок та четвер з 14-00 до 16-00 (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та лабораторних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.
Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукові статті, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf</a>
Інші складові політики дисципліни	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf</a> .

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 16 від 19.08.2024 р.

Науково-педагогічний працівник

Завідувач кафедри



Тетяна СЕМКО

Наталія ЧОРНА