



Силабус навчальної дисципліни
«Технології харчових виробництв»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	2 курс, 4 семестр, 3курс 5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	10 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 56 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 16 год. Самостійна робота – 204 год.
Форма підсумкового контролю	Залік, Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: https://kafgrb.hneu.edu.ua
Викладач (-і)	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net
Дні занять	Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
Мета вивчення та глибоке засвоєння студентами технологічних і біохімічних процесів харчових виробництв, технології харчової та переробної помисливості встановлення взаємозв'язків процесів і апаратів, автоматичних ліній та систем управління. Опанування сучасних методів і технологічних процесів виробництва продуктів харчування на основі перероблення різних видів сільськогосподарської сировини та напівфабрикатів.	

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Вступ до фаху Харчова хімія та нутриціологія Гігієна і санітарія в галузі Процеси і апарати харчових виробництв Устаткування закладів ресторанного господарства Товарознавство	Крафтові технології Організація ресторанного господарства Управління безпекою харчової продукції на основі концепції НАССР Проектування об'єктів ресторанного бізнесу

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Технологія виробів з зерна і борошна

Тема 1. Технологія борошно-круп'яного та комбікормового виробництва.

Тема 2. Технологія виробництва хліба та хлібобулочних виробів.

Тема 3. Технологія виробництва крохмалю та крохмальної патоки.

Тема 4. Технологія виробництва макаронних виробів.

Змістовий модуль 2. Технологічний процес бродильних виробництв

Тема 5. Технологія виробництва солоду та солодових екстрактів..



Тема 6. Технологія виробництва пива

Тема 7. Технологія виробництва безалкогольних напоїв.

Тема 8. Технологія виробництва етилового спирту

Тема 9. Технологія виробництва виноградних вин та коньяків.

Тема 10. Технологія виробництва горілки, лікерів, наливок та настоек.

Змістовий модуль 3. Технологічний процес виробництва харчових продуктів з тваринної сировини

Тема 11. Технологія м'ясопродуктів

Тема 12. Технологія молока і молочних продуктів

Тема 13. Технологія виробництва кондитерських виробів.

Тема 14. Технологія оліє-жирового виробництва.

Змістовий модуль 4. Технологія переробки рослинної сировини і виробництва смакових продуктів

Тема 15. Технологія консервування плодів та овочів

Тема 16. Технологія цукрового виробництва.

Тема 17. Технологія харчових кислот та оцту

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проєктор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує вади знань, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж 1 семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у 2 семестрі розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: Індивідуальні розрахункові компетентісно-орієнтовані завдання, письмові контрольні роботи, тестування.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.