



Силабус навчальної дисципліни
«Технології харчових виробництв»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>				
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>				
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>				
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>				
Мова викладання	<i>Українська</i>				
Курс / семестр	<i>2 курс, 4 семестр, 3 курс 5 семестр</i>				
Кількість кредитів ЄКТС	<i>10 кредитів</i>				
Розподіл за видами занять та годинами навчання	<i>Лекції – 40 год.</i>				
	<i>Практичні (семінарські) – 30 год.</i>				
	<i>Лабораторні – 30 год.</i>				
	<i>Самостійна робота – 200 год.</i>				
Форма підсумкового контролю	<i>Екзамен, Екзамен</i>				
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>				
Викладач (-і)	<i>Крамаренко Дмитро Павлович к.т.н., доцент</i>				
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net</i>				
Дні занять	<i>Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять</i>				
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>				
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 <table border="1"> <thead> <tr> <th>Пререквізити</th><th>Постреквізити</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вступ до фаху Харчова хімія та нутриціологія Гігієна і санітарія в галузі Процеси і апарати харчових виробництв Устаткування закладів ресторанного господарства Товарознавство</td><td>Крафтові технології Організація ресторанного господарства Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР Проектування об'єктів ресторанного бізнесу</td></tr> </tbody> </table>		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 безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР Проектування об'єктів ресторанного бізнесу
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 безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР Проектування об'єктів ресторанного бізнесу				
Змістовий модуль 1. Тема 1. Технологія зберігання зерна. Технологія крохмалю і патоки. Апаратурно-технологічні схеми виробництва. Тема 2. Технологія борошна. Технологія круп. Апаратурно-технологічні схеми виробництва Тема 3. Технологія хлібобулочних виробів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва Тема 4. Технологія макаронних виробів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва					



Тема 5. Технологія кондитерських виробів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Змістовий модуль 2.

Тема 6. Технологія молочних виробів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 7. Технологія м'ясних виробів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 8. Технологія олій та жирів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 9. Технологія консервів

Тема 10. Технологія харчоконцентратів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Змістовий модуль 3.

Тема 11. Технологія зернобобових солодів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 12. Технологія пива. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 13. Технологія безалкогольних напоїв і квасу. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 14. Технологія етилового спирту. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 15. Технологія горілки та лікєро-горілочаних напоїв. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Змістовий модуль 4

Тема 16. Технологія вин і коньяків. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 17. Технологія харчових кислот та оцту. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 18. Технологія переробки гідробіонтів. Апаратурно-технологічні схеми виробництва

Тема 19. Технологія екстрактів і концентратів із рослинної сировини

Тема 20. Технологія пектину і пектинопродуктів лікувально-профілактичного призначення.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНХ 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 компетентнісно-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. Порухеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плаґіат, 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.