



Силабус навчальної дисципліни

«ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Спеціальність
181 «Харчові технології»

Освітній рівень	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Статус дисципліни	Вибіркова освітня компонента
Мова викладання	українська
Курс/ семестр навчання	IV курс / 7 семестр
Обсяг дисципліни: кількість кредитів ЄКТС/загальна кількість годин	3 кредитів / 90 години
Розподіл за видами занять та годинами	Всього аудиторних - 48 год., лекції – 24 год., самостійна робота – 42 год., практичні, лабораторні – 24 год
Форма підсумкового контролю	Залік
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://fclnup.if.ua/dystantsijne-navchannia/
Викладач (і)	Щербій Уляна Романівна
Контактна інформація	u.shcherbiy00@gmail.com +38(099)7450832

Анотація навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» вивчення теоретичної частини програмного матеріалу, метою викладання навчальної дисципліни є набуття певних знань з питань сучасної технології виробництва харчових продуктів. Основними завданнями вивчення дисципліни є вивчення технології виробництва харчових продуктів.

Зміст навчальної дисципліни

Загальні та спеціальні компетентності

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Здатність оцінювати і забезпечувати якість виконаних робіт.

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж

технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію. І проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Структура освітнього компоненту

Тема1: Вступ. Харчова промисловість України.

Тема 2: Технологія зберігання та переробка зерна.

Характеристика зерна як сировини для харчової промисловості.

Технологія зберігання зерна.

Технологія переробки зерна на борошно.

Технологія виробництва круп.

Технологія виробництва комбікормів.

Тема 3. Технологія виробництва хліба і макаронних виробів.

Технологія виробництва хліба.

Технологія виробництва макаронних виробів.

Тема 4. Технологія переробки картоплі.

Технологія виробництва продуктів з картоплі.

Технологія виробництва крохмалю.

Технологія виробництва крохмальної патоки.

Тема 5: Технологія виробництва хлібопекарських пресованих дріжджів.

Тема 6: Технологія виробництва безалкогольних напоїв, солоду, пива, спирту та вина.

Технологія виробництва безалкогольних напоїв.

Технологія виробництва солоду.

Технологія виробництва слабоалкогольних напоїв.

Технологія виробництва пива.

Технологія виробництва вина.

Технологія виробництва етилового спирту.

Тема 7: Технологія виробництва жирів та олій.

Технологія виробництва рослинних жирів.

Технологія виробництва тваринних жирів.

Технологія виробництва маргарину.

Технологія виробництва майонезу.

Тема 8: Технологія виробництва кондитерських виробів.

Технологія виробництва цукристих кондитерських виробів.

Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів.

Технологія виробництва шоколадних виробів.

Тема: 9-10. Технологія виробництва молока і молочних продуктів.

Молоко, його склад та властивості.

Технологія виробництва молока питного та вершків.

Технологія виробництва кисломолочних продуктів. Технологія виробництва масла. Технологія виробництва твердих сирів. Технологія виробництва морозива. Молочні консерви. Тема 11. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Технологія отримання м'яса. Характеристика м'яса: будова хімічний склад, харчова цінність. Класифікація м'яса. Технологія виробництва ковбасних виробів. Технологія виробництва напівфабрикатів. Технологія виробництва м'ясних консервів. Тема 12. Технологія риби та морепродуктів. Характеристика і класифікація риби. Класифікація рибопродуктів. Технологія виробництва солоної рибопродукції. Технологія виробництва копченої рибопродукції. Технологія виробництва рибних консервів.
Результати навчання
RH1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. RH4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. RH5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. RH6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. RH9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції. RH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. RH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію. RH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. RH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Система оцінювання
Види контролю: залік, тестування, звіти лабораторно-практичних робіт, контрольні роботи, атестація Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).
Рекомендована література
- Дубініна А.А. та інші. Товарознавство смакових товарів К.: "Професіонал", 2004р. - Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробка продукції рослинництва, Полтава, 2003р. - Журавлева Е.І. та інші. Технологія кондитерського виробництва, М. Харчова промисловість, 1968. - Маньківський А.Я. та інші. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської продукції .Аспект 1999р. - Подпрятков Г.І. та інші Зберігання і переробка продукції рослинництва К.: Мета, 2002. - Рудавська Товарознавство молочних товарів, К.: 2004р.

7. Сирохман І.В. та інші. Товарознавство продовольчих товарів, К. Лібра 1998р.
8. Скалецька А.Ф. та інші. Зберігання та переробка продукції рослинництва, К.: Вища школа, 2001р.
9. Флаумнбаум Б.Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби К., Вища школа 1995р.

Інформаційні ресурси

1. Мережа «Internet» написанні доповідей, підготовці до семінарів.
2. Прайс-листи та буклети баз практики та інш. сучасних консервних та переробних підприємств.

Політика навчальної дисципліни

Політика навчальної дисципліни визначається системою вимог, які викладач пред'являє до студента при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.

Політика щодо відвідування визначається Положенням про організацію освітнього процесу ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

Правила поведінки на заняттях визначаються Правилами поведінки здобувачів освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП», та Правилами внутрішнього трудового розпорядку ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

Політика щодо академічної доброчесності визначається Положенням про забезпечення академічної доброчесності у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (напр., хвороба) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із заввідділенням).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.

Політика щодо перескладання: Перескладання атестацій, модулів, тем відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин (напр., лікарняний). Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

Розглянуто на засіданні циклової комісії профілюючих дисциплін зі спеціальності 181 «Харчові технології». Протокол №13 від 26.06.2024р.