

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ

спеціальність	131 Прикладна механіка	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Обладнання переробних та харчових виробництв	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	перший (бакалавр)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

Котляр Олег Володимирович



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 14 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор 2 навчального посібника, 2 монографій;
- співавтор 12 наукових та навчально-методичних розробок;
- координатор виїзних занять студентів в заклади та компанії з виробництва та реалізації харчової продукції;

телефон

050-88-39-577

електронна пошта

ov.kot1988@gmail.com

дистанційна підтримка

MOODLE

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей із опанування технологіями та оцінювання ефективності процесу їх виробництва та технологій для підвищення ефективності технологічних та організаційних процесів в підприємствах харчової промисловості.
Формат	лекції, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, командна робота.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • формування асортименту продукції харчових виробництв залежно від видів сировини та вміння їх реалізовувати / оцінювання за результатами практичних та лабораторних робіт, окремий елемент ІНДЗ; • опанування способів обробки сировини та напівфабрикатів / оцінювання за результатами практичних та лабораторних робіт; • формування системи базових знань з основ технології виробництва харчової продукції / оцінювання за результати лабораторної роботи; • формування розуміння необхідності здійснення технологічних процесів з позицій сучасних уявлень про харчування, оптимального використання сировини, забезпечення високої якості харчової продукції, її безпеки для життя і здоров'я споживачів / окремий елемент ІНДЗ
Обсяг і форми контролю	3 кредитів ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 години практичні заняття; індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетентності	<p>Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>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>Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p>	Програмні результати навчання	<p>Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p>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>Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</p>
-----------------------	---	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1	Вступ. Загальна характеристика харчових виробництв. Основні підходи до контролю якості харчової продукції	Практичні заняття (ПЗ) ПЗ-1	Технологічні розрахунки при виробництві виробництва молока і молочних продуктів	Самостійна робота	<p>Загальна характеристика харчових виробництв. Харчове законодавство.</p> <p>Асортимент та характеристика ковбасних виробів. Функціонально-технологічні властивості основних сировинних компонентів. Принципово-технологічна схема виробництва ковбасних виробів. Основні етапи, операції, режими. Етапи та операції підготовки сировини. Стабілізація забарвлення м'ясопродуктів.</p> <p>Загальна характеристик молока та молочної продукції. Значення у харчуванні. Класифікація. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час пастеризації та стерилізації, та їх роль у виробництві молочної продукції.</p> <p>Загальна характеристика риби та рибної сировини. Значення у харчуванні. Класифікація. Характеристика стадій попередньої підготовки риби, як сировини для виробництва рибної продукції.</p> <p>Технологія виробництва консервів з овочів, плодів і ягід.</p> <p>Основні стадії технологічного процесу виробництва хлібобулочних виробів. Характеристика асортименту структуроутворювачів, що використовуються у виробництві хліба та хлібобулочних виробів. Класифікація та асортимент продукції кондитерського виробництва.</p> <p>Технологічна схема виробництва цукру Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва патоки.</p> <p>Характеристика та аналіз технологічного процесу отримання етилового спирту.</p>
Лекція 2	Технологія виробництва м'яса і м'ясних продуктів	ПЗ-2	Технологічні розрахунки овочевої, плодової і ягідної сировини		
Лекція 3	Технологія виробництва молока і молочних продуктів	ПЗ-3	Технологічні розрахунки зернових виробництв		
Лекція 4	Технологія виробництва риби, рибних продуктів та гідробіонтів	ПЗ-4	Технологічні розрахунки у хлібобулочному, макаронному та кондитерському виробництвах		
Лекція 5	Технологія переробки овочевої, плодової і ягідної сировини	ПЗ-5	Технологічні розрахунки бродильних виробництв		
Лекція 6	Технологія виробництва круп, борошна та макаронних виробів	Лабораторні заняття (ЛЗ) ЛЗ-1	Технологія виробництва м'яса і м'ясних продуктів		
Лекція 7	Технологія виробництва хліба і хлібобулочних виробів	ЛЗ-2	Технологія виробництва молока і молочних продуктів		
Лекція 8	Технологія виробництва кондитерських виробів	ЛЗ-3	Технологія виробництва хліба і хлібобулочних виробів		
Лекція 9	Технологія виробництва цукру та крохмалопаточних продуктів	ЛЗ-4	Технологія виробництва кондитерських виробів		
Лекція 10	Технологія бродильних виробництв				
Лекція 11	Технологія виробництва жирів рослинного та тваринного походження				
Лекція 12	Технологія виробництва алкогольних та безалкогольних напоїв				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Загальні технології харчової промисловості : навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф. В. Перцевой, В. І. Ладика, П. П. Пивоваров, О. О. Гринченко, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко, О. Ю. Мельник, О. В. Котляр, А. М. Діхтярь, С. Б. Омельченко, С. С. Андреева. – Харків : Діса плюс, 2021. – 292 с.
2. Загальні технології харчової промисловості: навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф. В. Перцевой, В. І. Ладика, П. П. Пивоваров, Н. Г. Гринченко, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко, О. Ю. Мельник, О. В. Котляр, Т. І. Маренкова, С. Б. Омельченко, С. П. Боковець, А. М. Діхтярь. – Харків : Діса плюс, 2021. – 204 с.
3. Українець А. І. Технологія харчових продуктів. Київ, 2003. 572 с.
4. Домарецький В. Н. Загальні технології харчових виробництв. Київ, 2010. 814 с.
5. Зорин В. Г. Загальна технологія м'яса і м'ясопродуктів. Київ, 2012. 159 с.
6. Машкін М. І. Молоко і молочні продукти. Київ, 2015. 336 с.
7. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції. Харків, 2005. 48 с.
8. Черевко О. І. Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції. Харків, 2008. 242 с.
9. Крайнюк Л. М., Касілова Л. А., Зіборова Л. Г. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів. Суми, 2009. 300 с.
10. Кійко В. Г. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Київ, 2015. 413 с.

Методичне забезпечення

1. Загальна технологія галузі. Робоча програма для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка», перший (бакалаврський) РВО / доц. Котляр О.В. // Державний біотехнологічний університет. Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Харків : РВВ ДБТУ, 2023. 24 с.
2. Короткий конспект лекцій дисципліни «Загальна технологія галузі» для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка», ОПП «Обладнання переробних та харчових виробництв» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Омельченко С. Б. Харків : ДБТУ, 2023. 94 с.
3. Методичні рекомендації та завдання для лабораторних та практичних занять з дисципліни «Загальна технологія галузі» для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка», ОПП «Обладнання переробних та харчових виробництв» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Омельченко С. Б. Харків : ДБТУ, 2023. 90 с.
4. Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи дисципліни «Загальна технологія галузі» для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка», ОПП «Обладнання переробних та харчових виробництв» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Омельченко С. Б. Харків : ДБТУ, 2023. 47 с.
5. Перелік питань до екзамену з дисципліни «Загальна технологія галузі» для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка», ОПП «Обладнання переробних та харчових виробництв» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Омельченко С. Б. Харків : ДБТУ, 2023. 19 с.
6. Пакет тестових завдань до підсумкового та поточного контролю з дисципліни «Загальна технологія галузі» для студентів спеціальності 131 «Прикладна механіка», ОПП «Обладнання переробних та харчових виробництв» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Омельченко С. Б. Харків : ДБТУ, 2023. 49 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.