

## СИЛАБУС навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРУ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
Курс, семестр	Курс - 3, семестр- 5
Трудомісткість	Загальна кількість годин - 135, Кількість кредитів – 4,5
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> БУДНИК Ніна, завідувач кафедри, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 510, навчальний корпус 5 К <i>e-mail:</i> <a href="mailto:nina0976@ukr.net">nina0976@ukr.net</a> , Сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna</a>
Мета вивчення навчальної дисципліни	Мета вивчення навчальної дисципліни формування у студентів базових знань з технології цукрового та кондитерського виробництв, володіння теоретичними знаннями і набуття практичного досвіду з технологій кондитерського та цукрового виробництв; формування у здобувачів вищої освіти професійних знань та вмінь, необхідних для роботи на сучасних підприємствах кондитерської та цукрової галузей, творчої активності, самостійності в процесі розробки та прийняття рішень.
Компетентності	<b>Інтегральна компетентність</b> 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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій. <b>Загальні компетентності (ЗК)</b> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 6. Здатність працювати в команді. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. <b>Спеціальні (фахові, предметні компетентності) (СК)</b> СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

	<p>СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.</p> <p>СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>
<b>Результати навчання</b>	<p>ПРН 5. 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>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.</p> <p>ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.</p>
<b>Методи навчання</b>	<p>Словесні методи (лекція, розповідь пояснення);</p> <p>наочні методи (спостереження, демонстрування);</p> <p>практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування);</p> <p>дослідницький;</p> <p>методи самостійної роботи вдома;</p> <p>комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій)</p>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<p>Тема 1. Цукрова та кондитерська промисловість України</p> <p>Тема 2. Технологія виробництва цукру піску</p> <p>Тема 3. Технологія виробництва цукру-рафінаду</p> <p>Тема 4. Особливості переробки цукрової тростини</p> <p>Тема 5. Виробництво борошняних кондитерських виробів</p> <p>Тема 6. Виробництво карамелі</p> <p>Тема 7. Виробництво цукерок та ірису</p> <p>Тема 8. Виробництво шоколаду та какао-порошку</p> <p>Тема 9. Виробництво мармеладно-пастильних виробів</p>
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p>Форми поточного контролю знань: опитування (денна форма – 16 балів, заочна форма – 6 балів); виконання вправ на практичних заняттях (денна форма – 48 балів, заочна форма – 20 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 20 балів, заочна форма – 44 бали); контрольна робота (підсумкова) (денна форма – 16 балів, заочна форма – 30 балів). Форма семестрового контролю: екзамен.</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<p>- Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів</p>

	<p>за вид діяльності).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>.</li> <li>- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.</li> <li>- Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</li> <li>- На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus. Coursera тощо.</li> </ul>
<p><b>Передумови для виачення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Основи фахової діяльності, Хімія, Технічна мікробіологія, Фізика, Основи наукових досліджень, Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР, Теоретичні основи харчових виробництв, Харчова хімія, Технологія бродильних виробництв, Технологія консервування плодів та овочів</p>
<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Електронний репозитарій ПДАУ. URL: <a href="http://dSPACE.pdaa.edu.ua:8080">http://dSPACE.pdaa.edu.ua:8080</a>.</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Остапчук М. В., Рибак А. І. Система технологій (за видами діяльності): навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2003. 888 с.</li> <li>2. Загальна технологія харчових виробництв (у прикладах і задачах) : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, Є. І. ОРЛОВА, П. О. КАПУСТЯНКО. Київ : ЦУЛ, 2005. 496 с.</li> <li>3. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів : підручник. Київ : НУХТ, 2003. 572 с.</li> <li>4. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів : підручник. Київ : Асканія, 2011. 736 с.</li> <li>5. Загальні технології харчових виробництв : підручник / В. А. Домарецький та ін. Київ : Університет харчових технологій, 2019. 814 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фізико-хімічні методи обробки сировини та продуктів харчування / А. І. Соколенко, В. Б. Костін, К. В. Васильківський, О. Ю. Шевченко, В. Й. Лензіон, В. Г. Резник / За ред. А. І. Соколенка. Київ : АртЕк, 2000. 306 с.</li> <li>2. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посіб. / Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Електронний ресурс. Харків : ХДУХТ, 2016. 336 с.</li> <li>3. Теоретичні основи харчових технологій / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В. ДОМАРЕЦЬКИЙ, А. М. КУЦ, Ф. Ф. ГЛАДКИЙ, Л. А. ДАНИЛОВА, В. Д. ГАНЧУК, П. О. НЕКРАСОВ, Ю. Ф. СНЕЖКІН; за ред. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО: : навч. посіб. Харків : НТУ «ХП», 2010. 720 с.</li> </ol>
<p><b>Рік введення</b></p>	<p>2025</p>