

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

 Директор
Анатолій ХОМИЧ
«01» вересня 2026 р.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ (Технології)

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з галузевого машинобудування
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G11 Машинобудування
Освітньо-професійна програма	Галузеве машинобудування

Любешів 2026 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування»	Протокол від <u>01.09.2026</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (прізвище, ініціали) (підпис)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>1.09.2026</u> № <u>1</u> В.о. голови ВЦ(М)К  <u>Муха Н.В.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)
Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу	Протокол від <u>01.09.26р</u> № <u>01</u> <u>Голова МР</u>  Герасимик-Чернова Т.П.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Вступ до спеціальності (Технології)
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії E-mail: korhaliona1974@gmail.com https://www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Нормативний терміну навчання - 17 тижнів протягом 1-го семестру.
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 2 кредити ЄКТС, 60 годин, з яких 34 годин становить контактна робота з викладачем (28 годин лекцій, 6 години практичних занять), 26 годин становить самостійна робота. Форма контролю – залік. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання - 2 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Основ правознавства», «Основ екології»
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Взаємозамінність, стандартизація і технічні вимірювання».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення дисципліни «Вступ до спеціальності(Технології) » передбачено комплексне одержання студентами знань щодо наукових основ процесів та загальних технологій харчових виробництв галузей харчової промисловості для виготовлення продукції харчування, її асортименту; вивчення основних принципів технологічних операцій та процесів з використанням прогресивної індустріальної технології; особливості технологій окремих груп харчових продуктів; хімічного складу продовольчої сировини та перетворення її основних компонентів під час переробки.	
Завдання дисципліни: -вивчити вимоги до сировини на підготовчій стадії технологічного процесу; -вивчити наукові основи процесів та практичне застосування харчових технологій для виготовлення продукції харчування; -вивчити технологічні схеми та апаратне оформлення виробництва основних харчових продуктів та напівфабрикатів;	

-розглянути сучасні аспекти застосування технологічних процесів для переробки та зберігання сировини і харчових продуктів; основні принципи формування та забезпечення якості харчових продуктів.

Об'єктами вивчення дисципліни є сировина, напівфабрикати, готові харчові продукти, процеси (біохімічні, мікробіологічні, хімічні, теплофізичні, гідродинамічні та інші) й апарати, в яких вони відбуваються, а також підприємства харчової промисловості.

4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни

ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

5. Професійні результати навчання

РН1. Застосовувати у професійній діяльності знання з технічних, гуманітарних та природничих наук.

Н12. Володіти термінологією галузевого машинобудування, спілкуватись в професійному середовищі державною та іноземною мовами.

6. Вимоги до знань і вмінь

У результаті освоєння дисципліни студент повинен знати:

- асортимент продукції для окремого виду виробництва;
- необхідну сировину для виробництва певного виду продукції та вимоги до цієї сировини;
- основні властивості сировини, що використовується;
- норми витрати окремого виду сировини для виробництва.

У результаті освоєння дисципліни студент повинен вміти:

- виконувати розрахунок норм витрати сировини на виробництво окремих видів продукції;
- аналізувати якість сировини та готової продукції за різними показниками;
- враховуючи технологію виготовлення конкретного продукту підготувати обладнання до експлуатації;
- вибрати більш доцільну технологію виробництва продукції з ряду можливих до впровадження.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема № 1 *Зміст дисципліни «Вступ до спеціальності(Технології)». Технологія хлібопекарського виробництва. Технологія макаронного виробництва. Технологія макаронного виробництва*

Вступ. Загальна характеристика хлібопекарських виробів. Основні технологічні стадії виготовлення хліба. Загальна характеристика та асортимент макаронних виробів. Основні технологічні стадії виготовлення макаронних виробів

Тема № 2 *Технологія цукрового виробництва. Технологія крохмально-паткового виробництва. Технологія кондитерського виробництва*

Характеристика властивостей сировини для виготовлення цукру. Сучасна технологія цукру-піску. Властивості крохмалю, який використовується у виробництві. Характеристика виробництва патоки. Значення кондитерського виробництва.

Тема № 3 *Технологія кондитерського виробництва*

Значення кондитерського виробництва. Асортимент кондитерських виробів. Показники якості, за яким оцінюють товар.

Тема № 4 *Технологія олійно-жирового виробництва та виробництва.*

Асортимент олії та показники якості. Технологія одержання олії екстрагуванням. Гідрогенізація жирів. Виробництво маргарину. Сировина для гідрогенізації жирів.

Тема № 5 *. Технологія спиртового і лікєро-горілкового виробництва. Технологія виробництва вина і коньяку*

Сировина для виробництва спирту та її хімічний склад. Способи зброджування суслу. Загальна характеристика вин. Сировина для виробництва вин. Основні технологічні операції виготовлення коньяку. Купажування.

Тема № 6 *Технологія м'яса і м'ясопродуктів*

Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Основні стадії виготовлення ковбаси.

Основні стадії виготовлення баночних консервів

Креслення

8. Тематичне планування навчальної дисципліни

<i>Назва розділу і теми</i>	<i>Кількість годин</i>
Вступ. Зміст дисципліни «Вступ до спеціальності».	
Тема 1. Технологія хлібопекарського виробництва. Технологія макаронного виробництва	2
Тема 2. Технологія цукрового виробництва. Технологія крохмально-патокового виробництва.	2
Тема 3. Технологія кондитерського виробництва	2
Тема 4. Технологія олійно-жирового виробництва го виробництва	2
Тема 5. Технологія спиртового і лікєро-горілочного виробництва Технологія виробництва вина і коньяку	2
Тема 6. Технологія м'яса і м'ясопродуктів	2
Креслення	16
Всього	28

9.Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може

«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим
-----	--

10. Рекомендована література

10.1. Література до теоретичного курсу.

1. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, Л. М. Хомічак, О. О. Василенко, І. В. Мельник, Л. М. Мельник. — К.: Університет «Україна», 2010. — 814 с
2. Машкін М.І. Молоко і молокопродукти. — К., 1996. 332 с.
3. Майдебур В.І. Довідник по зберіганню плодів і ягід винограду. — К. 1987, 260 с.
4. Микитюк П.В. Технологія переробки риби. — К., 1999. 126 с.
5. Панасик М.І. Довідник по переробці плодів і ягід — К. 1990. 305 с.
6. Товажнянський Л.П. і інші. Загальна технологія харчових виробництв. — К. - 2005
7. Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. — К., 1995 716 с.
8. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів. — К. : НУХТ, 2003. — 570 с. Большаков, В. Г. Боресков та ін. / за ред. І. А. Рогова. — М. : Агропромиздат, 1988. — 376 с.
9. Корх А.С. Технології галузі . Конспект лекцій. — ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2021. -180 с Любешів.

10.2. Література до практичних та лабораторних занять.

1. Анохіна В.І. Довідник по переробці овочів. — К., 1987, 184 с
2. Технологія м'яса та м'ясопродуктів // Л. Т. Альохіна, А. С.

10.3. Інтернет-ресурси:

1. <http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>
2. <https://www.blogger.com/blog/posts>.