



**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

**Кафедра хімії та експертизи харчової продукції**

**Презентація вибіркової навчальної дисципліни**

## **ТЕХНОЛОГІЧНИЙ СЕМІНАР**

**Розробник: д.х.н., проф. Ігор КОБАСА**

**Чернівці - 2024**



# НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

## Технологічний семінар

### Короткий опис дисципліни

- **Освітньо-кваліфікаційний рівень – Бакалавр**
  - **Лекцій – 15 годин**
  - **Практичні роботи – 30 години**
  - **Самостійна робота – 75 годин**
- **Вид контролю – залік**





Дисципліна «Технологічний семінар» рекомендується здобувачам вищої освіти через її практичну спрямованість та професійну орієнтованість. Як об'єкти дослідження обираються виключно технологічні процеси харчової промисловості, хоча головна увага навчальної дисципліни зосереджена на технологічних розрахунках під час виконання проєктів харчових підприємств та вивченні спеціальних інженерних дисциплін. Здобувачі отримують практичні навички розрахунків технологічного проєктування нових та реконструкції діючих підприємств, технічного переоснащення підприємств харчової галузі. Це дає здобувачам можливість навчитися проводити розрахунок потреб у сировині та готовій продукції у виробничих цехах діючих підприємств; отримати навички технічного та технологічного характеру з питань визначення показників якості та безпечності харчової продукції.

### **Мета навчальної дисципліни:**

формування у здобувачів вищої освіти розуміння питань виробництва та переробки харчової продукції, необхідних для роботи в лабораторії; організації робочого процесу, починаючи від стадії теоретичної підготовки і закінчуючи аналізом одержаних даних; виконання техніко-економічних розрахунків, графічного оформлення результатів дослідження; ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств харчової промисловості та набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої чи наукової діяльності.



# ТЕМАТИКА ТЕОРЕТИЧНОЇ ЧАСТИНИ

## МОДУЛЬ 1. ОФОРМЛЕННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ ТА ПРОВЕДЕННЯ РОЗРАХУНКІВ

- Формування огляду обраної галузі харчової промисловості.
- Вибір та опис технологічних схем. Характеристика сировини, основних і допоміжних матеріалів та готової продукції.
- Види та проведення розрахунків у харчовій промисловості.
- Розрахунки площ виробничих і складських приміщень та компонування обладнання.

## МОДУЛЬ 2. СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Характеристика технологічного та допоміжного обладнання з врахуванням вимог щодо його безпечності для виготовлення продукту.
- Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- Схеми технологічної експертизи харчових продуктів.
- Охорона довкілля та охорона праці на підприємствах харчової промисловості.





## ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

- Принципові технологічні схеми. Опис апаратурно-технологічної схеми.
- Ознайомлення з проведенням технологічних та базових енергетичних розрахунків.
- Розроблення систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- Створення схем технологічної експертизи харчових продуктів.
- Оформлення апаратурно-технологічних схем та планів виробництва.
- Оформлення схем потоків сировини, продукції, напівфабрикатів, руху персоналу, зон забруднення.
- Продуктові розрахунки витрат сировини та допоміжних речовин при виробництві консервів із томат-продуктів.
- Продуктові розрахунки при виробництві варення, повидла та джему.



**Контактний тел.**

+380664168700

**E-mail:**

i.kobasa@chnu.edu.ua

**Сторінка курсу в moodle:**

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4772>