



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова (20 кредитів)*

Освітньо-професійна програма	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/ Сачко Анастасія Валеріївна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sachko-anastasiia-valeriiivna/
Контактний тел.	+380984929256 +380956002089
E-mail:	m.vorobets@chnu.edu.ua an.sachko@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4352 https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1296
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Харчові технології» складається з двох окремих частин, які читаються в різних семестрах для студентів третього року навчання, що здобувають перший (бакалаврський) рівень освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Перша частина охоплює питання, пов'язані з технологіями виробництва й переробки плодоовочевої продукції, бродильних виробництв, зерна, борошна, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.

Друга частина присвячена вивченню чотирьох базових галузей харчових виробництв: молочної, м'ясної, олійної та цукрової.

Програмою курсу передбачено як теоретичне ознайомлення студентів із технологічними схемами виробництва відповідних продуктів харчування, так і практична частина, яка пов'язана із технологіями виробництва деяких харчових продуктів за типовими схемами в умовах лабораторій кафедри з подальшим їх аналізом.

Мета навчальної дисципліни: ознайомлення студентів із основними видами технологічних процесів, залучених у виробництво та переробку сировини у зазначених галузях, головними видами устаткування, яке використовують, а також з існуючими технологічними схемами виробництва найбільш популярної продукції.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ЧАСТИНА І: КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ, ОЧИЩЕННЯ, ЗБЕРІГАННЯ Й ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА, БОРОШНА, ХЛІБОБУЛОЧНИХ, МАКАРОННИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ, БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ	
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ	
Тема 1	Загальна характеристика плодоовочевої продукції. Хімічний склад, харчова (поживна) цінність, класифікація плодів і овочів.
Тема 2	Наукові основи консервування плодів і овочів. Принципи зберігання (консервування) продуктів: біоз, анабіоз, ценоанабіоз, абіоз.

Тема 3	Основні методи консервування плодоовочевої продукції: фізичні, хімічні, фізико-хімічні, біохімічні, комбіновані. Технологічний контроль та зберігання консервів
МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ОЧИЩЕННЯ, ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА	
Тема 4	Загальна характеристика та основні показники якості зерна. Технологія очистки зерна: етапи та обладнання.
Тема 5	Режими і способи зберігання зернових мас. Фізіологічні процеси, які відбуваються під час зберігання зерна. Класифікація зерносховищ. Характерне обладнання для переробки та зберігання зерна.
Тема 6	Технологія борошна.
МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА, МАКАРОННИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ	
Тема 7	Технологія хліба та хлібобулочних виробів
Тема 8	Технологія макаронних виробів
Тема 9	Технологія кондитерських виробів
Тема 10	Технологія харчоконцентратів
МОДУЛЬ 4. ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ	
Тема 11	Загальна характеристика бродильних виробництв. Сировина, основні та допоміжні матеріали бродильних виробництв
Тема 12	Технологія солоду. Принципова технологічна схема виробництва світлого ячмінного солоду та характеристика основних технологічних операцій.
Тема 13	Технологія пива. Принципова технологічна схема виробництва пива та характеристика основних технологічних операцій.
Тема 14	Технологія спирту. Принципова технологічна схема виробництва спирту із крохмалевмісної сировини та характеристика основних технологічних операцій.
<i>ЧАСТИНА II: ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА ТА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ, М'ЯСА ТА КОВБАС, ОЛІЇ ТА ЦУКРУ</i>	
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	
Тема 1	Молоко. Хімічний склад молока. Види забруднення молока. Молочні цехи. Транспортування молока.
Тема 2	Технологія питного молока
Тема 3	Технологія кисломолочних продуктів. Кефір, ряжанка, просто кваша, йогурти.
Тема 4	Технологія сиру, вершкового масла, морозива.
МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА ТА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ	
Тема 5	М'ясо. Хімічний склад м'яса різних тварин. Способи забою тварин, підготовка м'яса до переробки.
Тема 6	М'ясо і первинна переробка м'ясної сировини різного походження.
Тема 7	Виробництво ковбас. Копчені, варені, в'ялені ковбаси. Сосиски, паштети, м'ясні хліби.
Тема 8	Технологія виробництва м'ясних консервів
МОДУЛЬ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Тема 9	Сировина для виробництва цукру. Хімічний склад сировини. Технологія виробництва цукру з цукрового буряка. Основні етапи виробництва. Функціонування цукрових заводів
Тема 10	Технологія льодяникової карамелі.
МОДУЛЬ 4. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА РОСЛИННИХ ЖИРІВ	
Тема 11	Сировина для виробництва рослинних олій. Хімічний склад рослинних олій
Тема 12	Технологія виробництва соняшникової олії. Технологія гідрогенізації рослинних жирів.
Тема 13	Технологія майонезу, майонезних соусів та маргаринів.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи: проблемний виклад матеріалу, частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми, презентації, консультації і дискусії, лабораторні роботи, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (в ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт);

Підсумковий контроль – екзамен (після V та VI семестрів).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1296>
<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4352> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Харчові технології» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-i-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>