

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування закладу вищої освіти)

Інститут біології, хімії та біоресурсів
(назва інституту/факультету)

Кафедра Кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції
(назва кафедри)

СИЛАБУС
навчальної дисципліни

Харчові технології

(вказіть назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів»
(назва програми)

Спеціальність 181 «Харчові технології»
(вказати: код, назва)

Галузь знань 18 Виробництво та технології
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти Перший (бакалаврський)
(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробники: Сачко Анастасія Валеріївна, кандидат хімічних наук, доцент кафедри
(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)
хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

Профайл викладача (-ів)	http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/147
Контактний тел.	+38(095)6002089
E-mail:	an.sachko@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	http://e-learning.ibhb.chnu.edu.ua/course/view.php?id=594
Консультації	Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

6.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Технологія виробництва молока та молочних продуктів											
<i>Тема 1.</i> Молоко. Хімічний склад молока. Види забруднення молока. Молочні цехи. Транспортування молока.	18	4		4		10						
<i>Тема 2.</i> Технологія питного молока	27	2		5		20						
<i>Тема 3.</i> Технологія кисло-молочних продуктів. Кефір, ряжанка, просто кваша, йогурти та ін.	30	2		8		20						
<i>Тема 4.</i> Технологія сиру, вершкового масла, морозива.	32	4		8		20						
Разом за ЗМ1	107	12		25		70						
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 2. Технологія м'яса та ковбасних виробів											
<i>Тема 1.</i> М'ясо. Хімічний склад м'яса різних тварин. Способи забою тварин, підготовка м'яса до переробки.	28	2		6		20						
<i>Тема 2.</i> М'ясо і первинна переробка м'ясної сировини різного походження.	20	2		8		10						
<i>Тема 3.</i> Виробництво ковбас. Копчені, варені, в'ялені ковбаси. Сосиски, паштети	22	4		8		10						
<i>Тема 4.</i> Технологія виробництва м'ясних консервів	30	2		8		20						
Разом за ЗМ 2	100	10		30		60						
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 3. Технологія цукрових виробництв											
Тема 1. Сировина для виробництва цукру. Хімічний склад сировини. Технологія виробництва цукру з	35	2		8		25						

цукрового буряка. Основні етапи виробництва. Функціонування цукрових заводів												
Разом за ЗМЗ	35	2		8		25						
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 4. Технологія виробництва рослинних жирів											
Тема 1. Сировина для виробництва рослинних олій. Хімічний склад рослинних олій	28	2		6		20						
Тема 2. Технологія виробництва соняшникової олії. Технологія гідрогенізації рослинних жирів.	30	2		8		20						
Разом за ЗМ4	58	4		12		40						
Усього годин	300	30		60		175						

6.3. Теми семінарських або практичних, або лабораторних занять

№	Назва теми
1	Визначення деяких параметрів якості молока
2	Робота з сучасними приладами та засобами для аналізу молока «Екомілк», «Делвотест», визначення жирності молока класичним методом
3	Аналіз кисломолочної продукції
4	Технологія виготовлення сиру домашнього кисломолочного
5	Технологія виготовлення масла вершкового методом збивання вершків
6	Аналіз твердого та м'якого сирів
7	Оцінка якості ковбасних виробів на основі дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників
8	Аналіз м'яса на вміст білкових речовин
9	Визначення свіжості м'яса
10	Технологія виготовлення ковбаси домашньої січеної
11	Визначення деяких параметрів якості тваринних жирів
12	Технологія виготовлення майонезу домашнього
13	Аналіз якості цукру

6.4. Самостійна робота

№	Назва теми
1.	Огляд основних методів знезараження вод
2.	Ознайомлення з ДСТУ «Молоко питне».
3.	Технологія виробництва йогуртів
4.	Технологія виробництва вершків
5.	Технологія виробництва різних видів морозива
6.	Технологія виробництва згущеного молока

7.	Технологія виробництва сухого молока
8.	Побічні продукти переробки м'яса
9	Субпродукти. Класифікація. Характеристика.
10	Технологія виробництва паштетів та ліверної ковбаси
11	Технологія виробництва м'ясних тушонок
12	Сало. Смалець. Харчова цінність. Способи одержання.
13	Засол, копчення, в'ялення у виробництві харчової продукції
14	Переробка крові тварин
15	Переробка птахів
16	Переробка шкіри
17	Технологія одержання оливкової олії
18	Технологія одержання рапсової олії
19	Порівняльна характеристика рослинних олій, одержаних з різної сировини
20	Рафінування та гідрогенізація
21	Технологія одержання маргарину
22	Технологія одержання цукру з не бурякової сировини

* ІНДЗ – для змістового модуля, або в цілому для навчальної дисципліни за рішенням кафедри (викладача).

7. Система контролю та оцінювання

Види та форми контролю:

1. Усні відповіді на заняттях в режимі 1 на 1 чи в групі.
2. Письмові розрахункові контрольні роботи.
3. Тестування в системі дистанційного навчання Moodle.
4. Домашні самостійні роботи.
5. Форма підсумкового контролю – іспит.

Засоби оцінювання

1. Усні відповіді на лабораторних заняттях.
2. Захисти лабораторних робіт: власне, оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків.
3. Тестування в системі дистанційного навчання Moodle.
4. Письмові контрольні роботи. Розв'язування задач.
5. Домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні.
6. Міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання є ним мінімальних порогових оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, а саме сума балів за всі модулі має бути не меншою за 30, тобто за половину всіх можливих балів.

Розподіл балів, які отримують студенти при проходженні курсу

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)											Кількість балів (екзамен)	Сумарна к-ть балів
ЗМ1				ЗМ2				ЗМ3	ЗМ4			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11		
5	5	5	5	5	5	5	5	10	5	5	40	100

8. Рекомендована література

1. Вступ до харчової технології та інженерії / Є. П. Шольц-Куліков, В. О. Русаков, В. А. Домарецький та ін. - К.: УДУХТ, 2000. - 92 с.
 2. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів. - К.: НУХТ, 2003. - 570 с.
 3. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО, С. І. ОРЛОВА. - К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 496 с.
 4. Загальні технології харчових виробництв: підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П. Л. Шиян, Л. М. Хомічак. - К.: Університет "Україна", 2010. - 814 с.
 5. Збожна О. М. Основи технології: навч. посібник / О. М. Збожна. - Тернопіль: Карт-бланш, 2002. - 486 с.
 6. Карташова Л. В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения / Л. В. Карташова, М. А. Николаева, Е. П. Печ-никова. - М.: "Деловая литература", 2004. - 816 с.
 7. Общая технология пищевых производств / Н. И. Назаров, А. С. Гинзбург, С. М. Гребенюк и др. - М.: Лег. и пищ. пром-ть, 1981. - 360 с.
 8. Онищенко В. О. Організація виробництва: навч. посібник / В. О. Онищенко, О. В. Редкін, А. С. Староверець, В. Я. Чевганова. - К.: Лібра, 2003. - 336 с.
 9. Остапчук М. В. Система технологій (за видами діяльності): навч. посібник / М. В. Остапчук, А. І. Рибак. - К.: ЦУЛ, 2003. - 888 с.
 10. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хоміч. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 640 с.
 11. Сирохман І. В. Товарознавство смакових товарів: підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Ратюк. - Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. - 428 с.
 12. Технология пищевых производств / Л. П. Ковальская, В. Ф. Суходол, А.М. Куц и др. - М.: Колос, 1997. - 752 с.
- Пономарев. - М.: ВО Агропромиздат, 1990. - 448 с.

9. Інформаційне забезпечення

Система підтримки дистанційного навчання "Moodle".