

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

Інститут біології, хімії та біоресурсів

**Кафедра Хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції**

**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**Організація харчових виробництв**

вибіркова

**Освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів»**

**Спеціальність 181 Харчові технології**

**Галузь знань 18 Виробництво і технології**

**Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)**

**Інститут біології, хімії та біоресурсів**

**Мова навчання українська**

**Розробники: Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, к.х.н.**

**Профайл викладача (-ів) <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/123>**

**Контактний тел. 0509351442**

**Е-mail: [o.sema@chnu.edu.ua](mailto:o.sema@chnu.edu.ua)**

**Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2543>**

**Консультації**

Онлайн консультації за попередньою домовленістю Viber (+380509351442) в П'ятниця 14.00 до 15.00

### 1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Вирішення завдань, що стоять перед харчовою і переробною промисловістю, можливо лише за наявності фахівців, здатних на сучасному науково-технічному й практичному рівні успішно виконувати свої обов'язки на наявних і нових підприємствах харчової та переробної промисловості.

**2. Мета навчальної дисципліни:** одержання знань, щодо організації та функціонування основних технологічних комплексів виробництв основних видів продуктів харчування, ознайомлення зі стадіями та машинно-апаратними схемами окремих виробництв, способами зберігання і підготовки сировини до виробництва, пакування готових виробів окремих галузей харчових виробництв.

**3. Пререквізити.** Процеси та апарати харчових виробництв. Харчові технології.

**4. Результати навчання** В результаті вивчення дисципліни студент повинен:

**знати:** - головні стадії технологічного процесу виробництва;

- харчове виробництво як хіміко-технологічну систему;

- класифікацію галузей харчової промисловості;

- основні компоненти сировини та їх роль в різних технологічних процесах;

- принципи раціонального використання сировини, енергоресурсів, устаткування;

- загальну характеристику харчових виробництв;

- науково-теоретичні основи окремих технологій харчових виробництв (борошна, хліба, хлібобулочних виробів, макаронних виробів, продуктів масложирового виробництва, цукру, молока та молокопродуктів, м'ясних виробів);

- стан сучасного ринку харчових продуктів та основні маркетингові стратегії виробництв;

- загальні актуальні проблеми технологій харчової промисловості та харчових добавок;

**вміти:** - формулювати предмет і задачі харчової технології;

- складати загальні технологічні схеми виробництва продуктів харчування;

- проектувати іконографічну модель виробництва нового продукту;

- проводити технологічні розрахунки у виробництві харчових продуктів.

### 5. Опис навчальної дисципліни

#### 5.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <u>Організація харчових виробництв</u>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	4	120	1	15	30	-	-	75	-	залік
Заочна	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

#### 5.2. 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		
<b>Теми лекційних занять</b>	<b>Змістовий модуль 1. Організація виробництва харчової галузі</b>													
Тема 1. Виробничі підприємства. Виробничі процеси. Види підприємств. Складові частини виробничого процесу і їх характеристика	18	2	6	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	

Тема 2. Технологічні властивості сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Способи зберігання сировини і підготовка сировини до виробництва.	16	2	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Основний етап виробництва – технологічний процес та операції. Технологічна та машинно-апаратна схеми. Основні вимоги до технологічних процесів та обладнання харчових виробництв.	32	4	8	-	-	20	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Організація пакувальних процесів у технологічних комплексах харчових виробництв	16	2	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Організація робочого місця та використання робочого часу. Нормування часу.	16	2	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 6. Організація та планування підготовки виробництва нової продукції. Якість і конкурентоспроможність продукції.	22	3	4	-	-	15	-	-	-	-	-	-
Разом за ЗМ1	120	15	30	-	-	75	-	-	-	-	-	-

### 5.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1	Рушійна сила процесів харчових виробництв.
2	Закономірності теплових процесів.
3	Основні вимоги до технологічних процесів харчових виробництв.
4	Основні вимоги до технологічного обладнання харчових виробництв.
5	Закономірності масообмінних і тепломасообмінних процесів.
6	Значення хімічних і біохімічних перетворень в харчових технологічних процесах.
7	Принципи організації пакування харчових продуктів та види упаковки.
8	Організація технологічного контролю
9	Організація охорони праці та протипожежна безпека. Заходи з техніки безпеки під час роботи із устаткуванням.
10	Організація робочих місць у виробничих цехах.

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

## 6. Система контролю та оцінювання

### Види та форми контролю

Формами поточного контролю є усна відповідь, творча робота.

Формою підсумкового контролю є залік.

### Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів навчання є:

- контрольні роботи;
- модульний тест;
- індивідуальний проект та презентація;
- розрахункові, розрахунково-графічні роботи;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень.

### Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим повторним курсом

### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)						Кількість балів (залік)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль №1							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	20	100
15	15	15	15	10	10		

## 5. Рекомендована література - основна

1. Технологічні комплекси харчових виробництв: Навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. – Київ: Видавництво «Сталь», 2017. – 456 с.
2. Прохорова В. В. Організація виробництва : навч. посібник / В. В. Прохорова, О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 275 с.
3. Кочубей О.В. Загальна технологія харчових виробництв та технологія галузі. – К.: НУХТ, 2007. – 170 с.

4. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЕНКО П.О. Харчові технології / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І.БУХКАЛО, П.О.КАПУСТЕНКО. - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 576 с.
5. Марценюк О.С. Технологічні комплекси харчових виробництв / О.С. Марценюк. – К.: КНУХТ, 2005. – 82 с.
6. Цигилик І. Економіка й організація виробництва: Навч.-метод.посіб. Івано-Франківськ: Галицька академія, 2005 р.