



## 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 <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/</a> Сачко Анастасія Валеріївна, доцент, завідувачка кафедри хімії та експертизи харчової продукції, <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sachko-anastasiia-valeriiivna/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sachko-anastasiia-valeriiivna/</a>
Контактний тел.	+380984929256 +380956002089
E-mail:	<a href="mailto:m.vorobets@chnu.edu.ua">m.vorobets@chnu.edu.ua</a> <a href="mailto:an.sachko@chnu.edu.ua">an.sachko@chnu.edu.ua</a>
Сторінка курсу в Moodle	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4352">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4352</a> <a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1296">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1296</a>
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Харчові технології» складається з двох окремих частин, що читаються відповідно у V-му та VI-му семестрах для студентів третього року навчання, які 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 харчових концентратів.

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

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

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

## 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-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича»  
<https://www.chnu.edu.ua/media/hkzbr1b2/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chnu-2025.pdf>

## ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbu.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)

## ПОКЛИКАННЯ НА РОБОЧУ ПРОГРАМУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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