

Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»</p> <p>Галузь знань: 18 «Виробництво та технології» Спеціальність: 181 «Харчові технології» Освітня програма - «Харчові технології»</p>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	обов'язковий
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	5 кредитів/150 годин
Семестр	5, 6
Форма контролю	Іспит, залік
Мова викладання	українська
<p>Профайл викладача</p> 	<p>Надточій Валентина Миколаївна Посада: асистент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 132а ауд. (кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів). E-mail: valentina.nadtochii@btsau.edu.ua Orcid.org 0000-0003-4183-3650 Зв'язок з викладачем: +380973621273</p>
Опис дисципліни	<p>На вивчення дисципліни «Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів» виділено всього 150 академічних годин (5 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 106 години (лекції – 46, практичні заняття – 60), самостійна робота студентів – 44 годин.</p>
Передумови для вивчення дисципліни	<p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів» базується на знаннях таких дисциплін як «Хімія», «Фізика», «Мікробіологія», «Біохімія», «Харчова хімія», «Стандартизація, сертифікація та метрологія»,</p>

	«Теоретичні основи технології харчових виробництв».
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Технохімічний контроль виробництва харчових продуктів» є набуття студентами знань і умінь, необхідних для виробничо-технологічної діяльності на підприємствах та установах харчової промисловості при виготовленні різноманітних продуктів, забезпечення якості цих продуктів, якості сировини та матеріалів для їх виготовлення.
Формат дисципліни	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Hangouts, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
Очікувані результати навчання	<p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <p>Знати особливості біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.</p> <p>Знати етапи технології виготовлення різних видів харчових продуктів та способи контролю під час кожної технологічної операції, методи визначення якості готової продукції та відповідну нормативну документацію.</p> <p>Знати основні принципи та методи проведення лабораторних досліджень щодо оцінки якості сировини та готових продуктів і відповідну нормативну документацію.</p> <p>Знати оптимальні технологічні режими виготовлення різних видів харчових продуктів.</p> <p>Знати способи утилізації органічних відходів та методи їх біоконверсії, вміти застосовувати на практиці.</p> <p>Уміти аналізувати технологію, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції та підвищення економічних, матеріальних витрат.</p> <p>Знати технологію виготовлення та способи контролю якості різних видів харчових продуктів, їх асортимент, основні характеристики, властивості, склад, поживну цінність.</p> <p>Знати способи підвищення якості продукції та максимального використання матеріальних, технічних та інших видів ресурсів за мінімальних витрат, підвищення конкурентоспроможності та економічної ефективності</p>

	виробництва.
Структура курсу	<p><i>Змістовий модуль 1. Зміст та значення дисципліни “Технохімічний контроль”. Методи технохімічного контролю та технохімічний контроль під час виготовлення молочних продуктів</i></p> <p>Тема 1.1. Положення про академічну доброчесність. Вступ. Зміст дисципліни “Технохімічний контроль”.</p> <p>Тема 1.2. Методи під час проведення технохімічного контролю. Техніка безпеки.</p> <p>Тема 1.3. Технохімічний контроль під час виробництва питного молока</p> <p>Тема 1.4. Технохімічний контроль під час виробництва вершків.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Технохімічний контроль під час виробництва кисломолочних продуктів, масла та спредів</i></p> <p>Тема 2.1. Технохімічний контроль під час виробництва кисломолочних напоїв та сметани.</p> <p>Тема 2.2. Технохімічний контроль під час виготовлення кисломолочного сиру та сиркових виробів.</p> <p>Тема 2.3. Технохімічний контроль під час виробництва масла та спредів.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Технохімічний контроль під час виробництва сичужних сирів і м'ясних консервів, ковбасних виробів, копченого м'яса та напівфабрикатів</i></p> <p>Тема 3.1. Технохімічний контроль під час виробництва сичужних та плавлених сирів.</p> <p>Тема 3.2. Технохімічний контроль свіжого м'яса.</p> <p>Тема 3.3. Технохімічний контроль під час виробництва м'ясних консервів.</p> <p>Тема 3.4. Технохімічний контроль під час виготовлення різних видів ковбасних виробів.</p> <p>Тема 3.5. Технохімічний контроль під час виробництва варених ковбас.</p> <p>Тема 3.6. Технохімічний контроль під час виробництва копчених ковбас</p> <p>Тема 3.7. Технохімічний контроль під час виробництва копченого м'яса.</p> <p>Тема 3.8. Технохімічний контроль під час виробництва м'ясних напівфабрикатів.</p> <p><i>Змістовий модуль 4. Технохімічний контроль під час виробництва продуктів з риби</i></p> <p>Тема 4.1. Технохімічний контроль під час</p>

	<p>виготовлення пресервів.</p> <p>Тема 4.2. Технохімічний контроль під час виготовлення замороженої та охолодженої риби.</p> <p>Тема 4.3. Технохімічний контроль під час виготовлення рибних напівфабрикатів.</p> <p>Тема 4.4. Основи системи НАССР, принципи, основні поняття та визначення.</p>
Методи навчання	<p>Під час лекційних годин використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговорення – для усвідомлення за допомогою діалогу поняття основних прийомів і методів впровадження систем контролю безпеки.</p> <p>Під час практичних занять використовуються: робота з нормативною документацією, мозкові атаки для розробки сценарію і проекту організації діяльності підприємства. При виконанні самостійної роботи використовується дослідницький метод..</p>
Політика	<p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p>Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р. Навчально-методичний посібник до вивчення курсу «Технохімічний контроль» студентами напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» Львів, 2013.– 84с.</p>

Козак М.В., Гачак Ю.Р., Остапюк Ю.І. «Вереринарно-санітарний та технологічний контроль молока і молочних продуктів. Посібник. Львів. 2015. – 386 с.

Кравців Р.Й., Гачак Ю.Р., Довідник лабораторних досліджень молока і молочних продуктів. Львів. 2003.– 306 с.

Ю. Ромаданова В.О., Костенко Т.П. «Лабораторний практикум з ТХК підприємств молочної промисловості. Навчальний посібник. Київ. НУХТ. 2003. 168 с.

Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р. Навчально-методичний посібник до вивчення курсу “Технохімічний контроль” студентами очної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.051701 “Харчова технологія та інженерія” за професійним спрямуванням «Технологія зберігання, консервування та переробки молока». Львів. 2013. 109 с.