

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ  
ДИСЦИПЛІНИ  
**«ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ»**  
(назва навчальної дисципліни)



**Ступінь вищої освіти:** *Бакалавр*  
**Спеціальність:** *181 «Харчові технології»*  
**Освітньо-професійна програма:** *«Технології та управління молочним бізнесом»*  
**Викладач:** *Чабанова Оксана Борисівна, канд. техн. наук, доцент*  
**Кафедра:** *Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*  
**Профайл викладача:** **Контактна інформація:**  
тел: 7124009  
e-mail: oksana\_chabanova17@ukr.net

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 2 курсі у 4 семестрі, для студентів заочної форми навчання – на 2 курсі у 4 семестрі.

Кількість кредитів – 3,0, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	30	12	–	18
заочна	14	6	–	8
Самостійна робота, годин	Денна – 60		Заочна – 76	

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено загальна характеристика харчових виробництв; основні закономірності харчових технологій; склад і властивості сировини та її зміни при технологічній обробці; основні методи обробки сировини в харчових технологіях. Розглянуто фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні основи харчових виробництв; теоретичні основи зберігання та консервування продовольчої сировини і продуктів.

*Міждисциплінарні зв'язки:* попередні – «Органічна хімія», «Аналітична хімія», «Харчова хімія», «Хімія і фізика молока і молочних продуктів», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Технічна мікробіологія», «Фізика», «Фізична та колоїдна хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Теплохолодотехніка», послідовні – «Технологія харчових виробництв», «Науково-практичні основи технології молока», «Технологія молочних і молоковісних продуктів».

#### Мета навчальної дисципліни

##### Основна мета викладання дисципліни:

- дати цілісне уявлення про сукупність процесів, які забезпечують задані властивості різних харчових продуктів, необхідність використання комплексного підходу при вивченні та удосконаленні технологічних процесів;
- ознайомити студентів із закономірностями і процесами, які є спільними для різних харчових виробництв.

##### Основними завданнями дисципліни є:

- формування у студентів наукового підходу до питань взаємозв'язку між базовими та прикладними дисциплінами, уявлення спільності закономірностей побудови різних харчових технологій;
- поглиблення знань та практичних умінь в узагальненні конкретних технологічних процесів, що допоможе майбутньому фахівцеві при рішенні питань оптимізації виробництва;

- засвоєння основних методів та процесів технологічної обробки сировини, способів запобігання її негативного впливу на харчову та біологічну цінність продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:**

- основні технологічні поняття, класифікацію технологічних процесів;
- функціонування законів фундаментальних наук в харчовій технології;
- зміни технологічних властивостей продуктів під впливом фізико-хімічних, біологічних, термічних методів обробки;
- основні теоретичні положення побудови технологічних систем;
- теоретичні основи головних технологічних процесів, що відбуваються в різних виробництвах

**вміти:**

- давати оцінку технологічним процесам з точки зору змін, що відбуваються при різних умовах їх протікання;
- науково обґрунтовувати зміни, що відбуваються при веденні технологічного процесу під впливом різних факторів;
- обирати доцільні технологічні рішення та науково їх обґрунтовувати.
- моделювати виробничий процес з метою одержання оптимального процесу перероблення сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

#### 5. Зміст навчальної дисципліни

#### **6. Система оцінювання та вимоги**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач ПДПИСАНО Оксана ЧАБАНОВА  
підпис

Завідувач кафедри ПДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО  
підпис