



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія харчових продуктів спеціального призначення» (назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Магістр*

Спеціальність: *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма: *Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси*

Викладач: *Наталія ТКАЧЕНКО, д.т.н., професор, завідувачка кафедри*

Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ, д.т.н., професор, професор кафедри

Кафедра: *Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

Профайл викладача:

*(створити гіперпосилання
або посилання на профайл
викладача на сайті кафедри)*

Контактна інформація:

Ткаченко Наталія Андріївна

<https://tm.ontu.edu.ua/zaviduvach-kafedri/>

тел: +380956232362

e-mail: nataliya.n2013@gmail.com

Чагаровський Олександр Петрович

<https://tm.ontu.edu.ua/nauchnaya-rabota-kafedry/pratsivniki-kafedri/>

тел: +380503164274

e-mail: uaach@chr-hansen.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS – 5,0, годин – 150.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	50	26	24	–
заочна	24	12	12	–
Самостійна робота, годин	Денна - 100		Заочна - 126	

Розклад занять

(вставляється гіперпосилання

або посилання на Розклад

<https://rozklad.ontu.edu.ua/login.php>)

2. Анотація навчальної дисципліни

В дисципліні викладено основні відомості щодо вимог до продуктів спеціального призначення та технологій харчових продуктів спеціального харчування – дитячих, геродієтичних, діабетичних та імуномодуючих. Дисципліна «Технологія харчових продуктів спеціального призначення» базується на обов'язкових освітніх компонентах «Інноваційні технології у харчовій промисловості та в індустрії краси», «Інтелектуальна власність», «Методологія та організація наукових досліджень» тощо. Знання та вміння, набуті при вивченні дисципліни, можуть бути застосовані при освоєнні обов'язкових освітніх компонентів «Управління безпечністю у харчовій промисловості та в індустрії краси з КР», «Технохімічний та мікробіологічний контроль у харчовій промисловості та в індустрії краси», при проходженні виробничої та дослідницької практик, при виконанні кваліфікаційної роботи магістра, а також у подальшій виробничій діяльності на підприємствах харчової промисловості.

3. Мета навчальної дисципліни

Основною метою викладання навчальної дисципліни «Технологія харчових продуктів спеціального призначення» є навчання студентів знанням і вмінням, необхідним їм для виробничої діяльності у сфері виробництва і контролю якості та безпечності харчових продуктів спеціального призначення, підвищення їх професійного рівня, розвитку логічного мислення та вміння приймати оптимальні рішення в різних виробничих ситуаціях, що стосуються технологій харчових продуктів спеціального призначення, розвиток у студентів навичок і прагнень до впровадження у виробництво досягнень науки і техніки, підвищення ефективності роботи підприємств харчової галузі для здорового й тривалого життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів.

Внаслідок вивчення курсу «Технологія харчових продуктів спеціального призначення» студент повинен

знати:

- способи пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- склад, властивості сировини і молочних продуктів та сучасне спеціалізоване лабораторне, технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій на відповідному рівні;
- фізико-хімічні та біохімічні процеси, що відбуваються при переробленні молока та комбінованих харчових систем та при впровадженні сучасних та технологій виробництва молочних продуктів спеціального призначення – дитячого, геродієтичного, діабетичного та імуномодуючого;
- технологічні процеси виробництва молочних продуктів спеціального призначення з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі, бази даних нових технологій в міжнародному контексті;
- сучасні аспекти удосконалення існуючих та розроблення нових маловідходних, енергозберігаючих та екологічно чистих технологій харчових продуктів спеціального призначення;
- методологію проектування комбінованих продуктів на базі молочної, рослинної сировини та харчових добавок, принципи оптимізації результатів наукових досліджень та технологічних процесів харчових продуктів спеціального призначення;
- методологію розроблення заквашувальних композицій із заданими технологічними, пробіотичними та спеціальними властивостями;
- сучасні дані з біологічної безпеки сировини.

вміти:

- відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;
- вести цілеспрямовану роботу щодо поліпшення складу та підвищення якості молока для виробництва молочних продуктів спеціального призначення;
- застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у організації виробництва харчових продуктів спеціального призначення;
- застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;
- обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;
- вибирати найбільш раціональні технологічні схеми та режими вироблення харчових продуктів спеціального призначення з урахуванням конкретних умов виробництва та вимог споживача;

- удосконалювати існуючі та розробляти нові технології харчових продуктів спеціального призначення, оптимізувати результати наукових досліджень та технологічних процесів;
- планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;
- організувати безвідходне виробництво при переробленні молока та виробництві харчових продуктів спеціального призначення;
- здійснювати матеріальні розрахунки сировини і готової продукції;
- вибрати найбільш ефективні методи санітарного оброблення технологічного обладнання.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною
<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Робоча-програма-ТХПСП.pdf>

5. Зміст навчальної дисципліни
<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Робоча-програма-ТХПСП.pdf>

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Робоча-програма-ТХПСП.pdf>

Інформаційні ресурси

<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/Робоча-програма-ТХПСП.pdf>

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 ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО
 підпис

Викладач ПІДПИСАНО/ Олександр ЧАГАРОВСЬКИЙ
 підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО
 підпис