

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма: *«Харчові технології»*



Викладачі: *Дец Надія Олександрівна, канд. техн. наук, доцент,*

Котляр Євгеній Олександрович, канд. техн. наук, доцент,

Чабанова Оксана Борисівна, канд. техн. наук, доцент

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

Профайл викладачів:

Контактна інформація:

тел: 7124009

e-mail: ndets@onaft.edu.ua

e-mail: yevhenii11@ukr.net

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 3 курсі у 5 семестрі, для студентів заочної форми навчання – на 3 курсі у 5 семестрі.

Кількість кредитів – 2,0, годин – 60

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	30	18	12	–
заочна	14	6	8	–
Самостійна робота, годин	Денна – 30		Заочна – 46	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено основні відомості щодо технології видобування олій та жирів, технології рафінування олій та жирів, технології модифікованих жирів, виробництва маргаринів, спредів та спеціальних жирів, майонезу та салатних соусів, харчових поверхнево-активних речовин.

Міждисциплінарні зв'язки: попередні – «Органічна хімія», «Аналітична хімія», «Харчова хімія», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Технічна мікробіологія», «Фізика», «Фізична та колоїдна хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Теплохолодотехніка», «Теоретичні основи харчових технологій», послідовні – «Технологія молочних і молоковмісних продуктів», «Технологія жирів і жирозамінників».

Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія харчових виробництв. Технологія жирів і жирозамінників» є набуття студентами професійного образного мислення та необхідних теоретичних знань і практичних навиків, які пов'язані із технологічними процесами виробництва харчових продуктів в галузі технології жирів та жирозамінників, а також застосування отриманих знань в подальшій виробничій діяльності.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія харчових виробництв. Технологія жирів і жирозамінників» є:

– отримання знань щодо теоретичних основ та технології основних виробництв олієвидобувного та жиропереробного підприємств;

- знайомство з методами та способами кваліфікаційного використання відходів виробництва; опанування системою нормування відходів і втрат в олієжировій галузі;
- знайомство з основними видами нормативної документації на сировину, матеріали, готову продукцію та корисні відходи відповідних виробництв;
- знайомство з основними тенденціями розвитку та інноваційними технологіями в галузі.

Згідно з вимогами програми студенти повинні:

знати :

- стан виробництва олієжирових продуктів в Україні та загальну характеристику олієжирової галузі виробництва;
- призначення та технологічні характеристики основної сировини відповідних виробництв;
- основні фізико-хімічні, мікробіологічні, біохімічні процеси, які відбуваються під час виробництва олійних та жиромісних продуктів на різних стадіях технологічного процесу;
- принципові технологічні схеми та основні технологічні процеси олієвидобувних та жиропереробних виробництв; відповідні схеми технохімічного контролю сировини, технологічного процесу та якості готової продукції;
- показники якості та безпеки основних видів олієжирових продуктів;

вміти:

- характеризувати технологічні властивості основної сировини, технологічні процеси окремих технологій, вплив їх на якість готової продукції;
- пояснювати та науково обґрунтовувати окремі технологічні процеси з позицій фізичної, колоїдної хімії, біохімії, фізики, інженерних дисциплін;
- дати оцінку технологічним процесам виробництва різних продуктів щодо раціональної переробки сировини, матеріаломісткості та енергоємності, екологічності; здійснювати обґрунтований вибір технологічного рішення;
- складати схему технохімічного контролю відповідного виробництва;
- використовувати новітні досягнення науки та техніки, працюючи на виробництві;
- користуватись нормативними документами та законодавчими актами.

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](#)».

Викладачі:

ПДПИСАНО Надія ДЕЦ

підпис

ПДПИСАНО Євгеній КОТЛЯР

підпис

ПІДПИСАНО Оксана ЧАБАНОВА

підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО

підпис