

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
ЗАГАЛЬНА ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.
*Технологія жирів та жирозамінників***

<https://op.tsatu.edu.ua/login/index.php>

Викладач (і): к.т.н., доц. Тетяна Колісниченко

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kolisnychenko-tetjana-oleksandrivna/>

Кількість кредитів 3
Загальна кількість годин 90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу та веб-сайт його розміщення

Головним завданням вивчення дисципліни є формування у студентів глибоких теоретичних та практичних умінь із післязбиральної обробки, реалізації, зберігання і переробки зерна; розроблення раціональних технологічних заходів, що сприяють підвищенню стійкості зерна протягом зберігання, забезпечують переробку сировини і одержання якісних харчових продуктів, забезпечення необхідних знань студентів для контролю технологічних процесів виробництва; формування наукового підходу до розв'язання проблем зберігання і переробки зерна. Це відповідає вимогам до якості знань та вмінь особи, яка здобуває освітній рівень бакалавра з харчових технологій.

Метою викладання навчальної дисципліни є підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, приймати рішення щодо виконання технологічних процесів і розроблення складу і технологій виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів (рафінованої та нерафінованої олії, маргарину, майонезу, тваринних жирів).

Завдання вивчення дисципліни є набуття майбутніми фахівцями теоретичних і практичних навичок з організації технологічних процесів підприємств харчової промисловості, правильно підбирати раціональні режими та способи ведення технологічних операцій, контролювати якість сировини та матеріалів, що використовуються у технології жирів та жирозамінників.

Результатом опанування дисципліни студентами є комплекс знань та практичних навичок:

знати:

-визначення оптимальних технологічних показників процесу гідратації – нейтралізації, відбілювання, дезодорації рослинної олії;

- фізико-хімічні і технологічні властивості і особливості сировини для виробництва жирів і жирозамінників;

- теоретичні основи, технологію і організацію виробництва жирів і жирозамінників;

-правила приймання і методи відбору проб, методи оцінки якості і дефекти сировини, матеріалів і готової продукції;

- основи організації діяльності і управління виробництвом.

вміти:

-організовувати і вести технологічні процеси виробництва жирів і жирозамінників відповідно до технологічної документації;

-забезпечувати випуск продукції стандартної якості;

- розробляти технологічний процес виробництва жирів і жирозамінників відповідно до нормативної і технологічної документації;

- визначати якість сировини, матеріалів і готової продукції.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуває в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 06. Здатність	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції	РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. РН 5. Знати наукові основи

	<p>оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>	<p>на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 6. Здатність укласти ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки. ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад та враховувати його при розробленні нових і удосконаленні існуючих технологій зберігання та консервування плодоовочевої сировини з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпеки.</p>	<p>технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. РН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. РН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. РН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. РН 28. Організувати процес зберігання та консервування плодоовочевої сировини із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпеки. РН 29. Здійснювати управління якістю та безпекою продукції</p>
--	--	---	---

			консервних, овочесушительних і холодительних виробництв.
--	--	--	--

Soft skills:

- *інтелектуальні*: здатність логічно і системно мислити, розв'язувати комплексні теоретичні та практичні задачі і проблеми під час професійної діяльності у готельно-ресторанній галузі, вміння працювати в професійному середовищі;
- *комунікативні навички*: письмове, вербальне й невербальне спілкування; вміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- *уміння виступати привселюдно*: навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- *керування часом*: вміння справлятися із завданнями вчасно.
- *гнучкість і адаптивність*: гнучкість, адаптивність і здатність змінюватися; вміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- *лідерські якості*: вміння спокійно працювати в напруженому середовищі; вміння ухвалювати рішення; вміння встановлювати мету, планувати.
- *особисті якості*: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Технологія виробництва жирів рослинного походження. Основні стадії виробництва. Вимоги до якості.
2. Виробництво маргарину. Харчових жирів та майонезу.
3. Виробництво тваринних харчових, технічних жирів
4. Відходи олійно-жирової промисловості
5. Виробництво гліцерину і жирних кислот.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Вивчення асортименту та оцінка якості рослинних олій
2. Вивчення асортименту та оцінка якості маргарину
3. Технологія виробництва та оцінка якості харчових тваринних жирів
4. Технологія виробництва та оцінка якості майонезу
5. Переробка і використання соапстоків олії і жирів.
6. Визначення відходів і втрат при гідрогенізації і перестерифікації жирів і олій.
7. Переробка і використання соапстоків олії і жирів.

Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної

дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проєкті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Паска М.З. Технологія тваринних жирів: навч. посібн. Львів: 2011. 135 с.
2. Технологія жирів: навч. посібн. / Р.Й. Кравців, М.З. Паска, І.М. Ощипок. Львів, 2008. 112 с.
3. Чумак О.П., Гладкий Ф.Ф. Научно-практические основы технологии жиров и жирозаменителей. Харьков, 2006. 175 с.
4. Осейко М.І. Технологія рослинних олій. К: Варта, 2006. 280 с.
5. Тимченко В.К. Технологія м'яких маргаринів Х.: НТУ «ХШ», 2002. 128 с.
6. Тищенко Є.В., Пономарьов П.Х. Харчові жири. К: 2005. 227 с.
7. Пешук Л. В., Носенко Т. Т. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини. Навч. Посіб. К.: Центр учбової літератури, 2014. 296 с.
8. Технология жиров и жирозаменителей \ В.Х. Пахомян, Ф.И. Мазняк, И.М. Кафиев, И.Б.Чекмарева. Х.: Прогрес, 2017. 352 с. 5.
9. Васильева Г.Ф. Дезодорация масел и жиров Дніпро: ГИОРД. 2015. 184с.

Гарант освітньої програми



Марина СЕРДЮК