

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія жирів і жирозамінників»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	3 курс, 6 семестр
Трудовітність	Загальна кількість годин – 105 год. Кількість кредитів – 3,5.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства Технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника(ів)	ШОСТЯ Анатолій, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор с.-г. наук, старший науковий співробітник <i>Контакти:</i> ауд. 422. (навчальний корпус 4) anatoliy.shostya@pdaa.edu.ua тел.: +380675732598 <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/shostya-anatoliy-mihaylovich СЯБРО Альона, асистент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор філософії зі спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>Контакти:</i> ауд. 431 (навчальний корпус 4) alona.siabro@pdaa.edu.ua тел.: +380954278063 <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/syabro-alona-sergiyivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які використовуються в олієжировій промисловості.
Компетентності	<i>Інтегральна:</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій. <i>Загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. <i>Спеціальні (фахові):</i> СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж

	<p>технологічного процесу.</p> <p>СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>
Результати навчання	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.</p> <p>ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.</p>
Методи навчання	<p><i>Словесні методи</i> (лекція, розповідь пояснення); <i>наочні методи</i> (спостереження, демонстрування); <i>практичні методи</i> (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); <i>дослідницький; методи самостійної роботи вдома.</i></p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Біологічна роль жирів. Склад та будова жирів.</p> <p>Тема 2. Класифікація та характеристика харчових жирів.</p> <p>Тема 3. Технологія рослинних харчових жирів</p> <p>Тема 4. Технологія тваринних харчових жирів</p> <p>Тема 5. Технологія соусів на емульсійно-жировій основі.</p> <p>Тема 6. Жирозамінники.</p> <p>Тема 7 Використання жирових купажів у харчових виробництвах.</p> <p>Тема 8. Основні якісні показники та види псування харчових жирів</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Денна форма навчання:</p> <p>Виконання та захист лабораторних робіт - 25 балів</p> <p>Опитування – 25 балів.</p> <p>Виконання та захист самостійних робіт – 30 балів.</p> <p>Іспит – 20 балів.</p> <p>Заочна форма навчання:</p> <p>Виконання та захист лабораторних робіт - 5 балів</p> <p>Опитування – 5 балів.</p> <p>Виконання та захист самостійних робіт – 50 балів.</p> <p>Виконання контрольної роботи - 20</p> <p>Іспит – 20 балів.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p>

	<p>За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття. Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитнотрансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Основи фахової діяльності, хімія, технічна мікробіологія, фізика, основи наукових досліджень, теоретичні основи харчових виробництв, харчова хімія, процеси і апарати харчових виробництв, технологія води і водопідготовки.</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентація, відеоролики</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бровко О. Г., Булгакова О.В., Г.С. Гордієнко. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2010. 730 с. 2. Демидов І.М. Споживчі властивості харчових жирних продуктів: навчальний посібник. Харків. НТУ „ХПІ”. 2004. 316 с. 3. Паска М.З. Технологія тваринних жирів: навч. посібн. Львів, 2010. 135 с. 4. Осейко М.І Технологія рослинних олій: підручник. Київ: Варта, 2006. 280 с. 5. Пешук Л. В. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 296 с. 6. Тищенко Є. В. Харчові жири: підручник. Київ. КНТЕУ, 2013. 268 с.

	<p>7. Тютюнников Б.Н., Бухштаб З.І., Гладкий Ф.Ф. Хімія жирів: підручник. Харків. НТУ «ХПІ». 2002. 452 с.</p> <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <p>8. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Львів: Коопспілка, 2010. 628 с.</p> <p>9. ДСТУ 4598:2006. Олія гірчична. Технічні умови. [Чинний від 2008-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2007. 15 с. (Інформація та документація).</p> <p>10. ДСТУ 7546:2014. Олія з насіння винограду. Технічні умови. [Чинний від 2015-04-01]. Вид. офіц. Київ, 2014. 9 с. (Інформація та документація).</p> <p>11. ДСТУ 9127:2021. Олія соняшникова високоолеїнова. Технічні умови. [Чинний від 2022-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2021. 25 с. (Інформація та документація).</p> <p>12. ДСТУ 4536:2006. Олії купажовані. Технічні умови. [Чинний від 2007-04-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 29 с. (Інформація та документація).</p> <p>13. ДСТУ 4492:2017. Олія соняшникова. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2018. 25 с. (Інформація та документація).</p> <p>14. ДСТУ 4465:2005. Маргарин. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 23 с. (Інформація та документація).</p> <p>15. ДСТУ 4330:2004. Маргарини м'які. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2005. 21 с. (Інформація та документація).</p> <p>16. ДСТУ 4487:2015. Мойонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови. [Чинний від 2016-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2015. 24 с. (Інформація та документація).</p>
Рік введення	2026