

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ ТА ЖИРОЗАМІННИКІВ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин, 4 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями. Ознайомити студентів із технологічними процесами виготовлення конкурентоспроможних олійно-жирових продуктів (рафінованої та нерафінованої олії, маргарину, майонезу, тваринних жирів). Організувати і вести технологічні процеси виробництва жирів і жирозамінників відповідно до технологічної документації.

Завдання навчальної дисципліни: є формування вмінь навичок та професійних компетенцій у студентів щодо фізико-хімічних, технологічних властивостей і особливостей сировини для виробництва жирів і жирозамінників, організації і ведення технологічних процесів виробництва жирів і жирозамінників відповідно до технологічної документації.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Біологічна роль жирів. Характеристика складу та будови жирів

Тема 2. Класифікація та характеристика харчових жирів.

Тема 3. Переробка тваринних жирів. Виробництво вершкового масла.

Тема 4. Виробництво рослинних олій.

Тема 5. Виробництво маргарину.

Тема 6. Виробництво майонезу.

Тема 7. Жирозамінники.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

загальні:

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;

- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність працювати в команді.

фахові :

- здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів;
- здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем;
- навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів;
- здатність використовувати фундаментальні, професійнопрофільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій;
- здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички;
- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства;
- здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень;
- здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами;
- здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту;
- здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Результати навчання:

- демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання;
- пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також

роль нутрієнтів для здоров'я людини;

- оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування;

- аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти;

- застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту;

- визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції;

- аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.

- забезпечувати дотримання техніки безпеки, проводити виробничі інструктажі з працівниками;

- впроваджувати мало - або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

- демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи;

- демонструвати вміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, вміння отримати результат у рамках обмеженого часу;

- формувати професійні групи, визначати їх кількісний склад, кваліфікаційний рівень, координувати їхню діяльність;

- організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни;

- демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, вміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.

Підсумковий контроль – іспит.