

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ БРОДИЛЬНИХ**  
**ВИРОБНИЦТВ»**

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

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

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4 кредити ЄКТС.

**Мета навчальної дисципліни:** є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання продуктів бродіння заданої якості та безпечності.

**Завданням навчальної дисципліни:** привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання та основну термінологію з технології бродильних виробництв, вивчити принципи, теорії, закони, загальні процеси технології бродильних виробництв; принципів технологічні схеми виробництва основних груп продуктів бродіння, технологічні режими та способи їх регулювання; способи виробництва продуктів основного асортименту продуктів бродіння; відпрацювати лабораторні методи оцінки якості та безпечності продуктів бродіння; а також навчитися використовувати нормативну документацію на продукти бродіння; аналізувати відомості стосовно протікання технологічних процесів та давати рекомендації щодо їх удосконалення; відтворювати принципів технологічні схеми виробництва основних груп продуктів бродіння та характеризувати технологічні процеси і режими їх здійснення.

**Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Загальні аспекти бродильного виробництва, основна сировина та допоміжні матеріали для бродильного виробництва

Тема 2. Технологія солодів та пива

Тема 3. Технологія спирту, горілки та лікєро-горільчаних напоїв

Тема 4. Технологія вин і коньяків

Тема 5. Технологія безалкогольних напоїв

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

**Загальні компетентності:**

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

Здатність до пошуку, оброблення 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.

### **Спеціальні предметні компетенції:**

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 вимірною 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 фізикохімічних, 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.

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

Демонструвати спеціальні знання і навички роботи у лабораторії під час виконання науково-дослідної роботи.

**Вид підсумкового контролю – екзамен.**