

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ГОДІВЛІ ТА ЗООГІЄНИ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ І ЖИРОЗАМІННИКІВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник

Чижанська Наталія –
доцент кафедри годівлі та зоогієни
сільськогосподарських тварин,
к.біол., наук, доцент






Гарант ОПП

Ножечка Галина –
професор кафедри харчових технологій,
к.т.н., доцент



Полтава
2020 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ ТА ЖИРОЗАМІННИКІВ Обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач:</i> ЧИЖАНСЬКА Наталія , кандидат біологічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 480, (корпус 4)  :nataliia.chyzhanska@pdaa.edu.ua,  +380996210787, сторінка викладача https://www.pdaa.edu.ua/people/chyzhanska-nataliya-vasylivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з органічної хімії.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення 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.

Основні завдання навчальної дисципліни: є формування вмій 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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності	
загальні	фахові
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно.	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. 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>Навички здійснення безпечної діяльності. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Прагнення до збереження навколишнього середовища. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p>	<p>Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>
--	--

Програмні результати навчання:

<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності; ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи; ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою; ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів. ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.</p>
--

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.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	IV
Лекції (годин)	18
Лабораторні (годин)	28
Самостійна робота (годин)	89

Схема нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	18
Виконання лабораторних робіт та їх захист	32
Виконання завдань самостійної роботи	20
Контрольна робота	10
Іспит	20
Максимальна кількість балів	100

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	Для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C	задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 135 год.

Кількість кредитів – 4,5

Форма семестрового контролю – екзамен



Інформаційні джерела:

1. Паска М.З., Демідов І.М., Жук О.І. Технологія маргаринів та промислових жирів: навч. посіб. Львів: СПОЛОМ, 2013. 188 с.
2. Паска М.З. Технологія тваринних жирів: навч.-метод. посіб. Львів: ЛКТ ЛНУВМ та БТ імені С.З.Гжицького: ДОБРА СПРАВА, 2010. 135с.
3. Пешук Л. В. Біохімія та технологія оліе-жирової сировини: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 296 с.
4. Чижанська Н.В. Використання антиоксидантів при окислювальному псуванню олій та жирів. *Матеріали XXI Міжнародної науково-практичної конференції “Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних та харчових виробництв”*(м. Харків 2020 р.) Харків: РВВ Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка, 2020 р.с.71-72.

5. Omayma E. Shaltout, Youssef M.M.. Fat Replacers and Their Applications in Food Products: A Review. *Alex. J. Fd. Sci. & Technol.* 2007. Vol. 4, No.1, P. 29-44.