



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«Загальні технології харчових виробництв:
Технологія жирів та жирозамінників»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Харчові технології»
Рік навчання 3, семестр 2
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 2
Мова викладання українська

Лектор курсу

Очколяс Олена Миколаївна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Старший викладач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів

e-mail: ochkolyas@nubip.edu.ua

Сторінка курсу в eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=840>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Метою навчальної дисципліни “Технологія жирів та жирозамінників” 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).

Предметом навчальної дисципліни “Технологія жирів та жирозамінників” є рослинні і тваринні жири, їх фракції, жирні кислоти; способи оброблення і модифікації жирів; перероблені і модифіковані жири харчового та технічного призначення.

Основні завдання навчальної дисципліни “Технологія жирів та жирозамінників” дати майбутнім фахівцям теоретичні і практичні навички, необхідні для вирішення технологічних проблем олієжирової галузі для інноваційного забезпечення якості, безпеки та конкурентоспроможності продукції.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

- **знати:** основні нормативно-правові акти і термінологію в галузі технології жирів та жирозамінників; 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;

- **вміти:** організувати 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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 семестр				
Модуль 1 .				
Технологія видобутку тваринних та рослинних олій				
Тема 1. Класифікація жирів та жирових продуктів. Жири тваринні топлені	2/2	Знати: Загальні відомості складу, властивостей, класифікації жирів та жирових продуктів. Формування асортименту і харчова цінність жирів. Тваринні топлені жири, формування асортименту та харчова цінність, показники якості та дефекти.	Здача лабораторної роботи за темою.	10
Тема 2. Технологія виробництва жирів рослинного походження	2/4	Знати: Основні стадії виробництва. Олійна сировина. Характеристика. Насіння й плоди олійних культур. Хімічний склад насіння та плодів, фізико-хімічні і біохімічні характеристики олійного насіння. Підготовка олійної сировини до видобутку олії різними методами. Вимоги до якості.	Здача лабораторної роботи за темою.	10
Тема 3. Технологія виробництва маргаринів	2/4	Знати: Основну сировину та її характеристику. Функціонально-технологічну схему виробництва маргарину. Технологію виробництва маргаринової продукції. Коротку характеристику та основні особливості виробництва, кулінарних, кондитерських та хлібопекарських жирів, а також сучасні маргаринові продукції – спредів.	Здача лабораторної роботи за темою.	10
Тема 4. Технологія майонезу і продуктів типу майонезу	2/4	Знати: Біологічну цінність маргарину. Виробництво маргарину. Характеристику окремих технологічних операцій виробництва маргарину. Виробництво жирів кулінарних, кондитерських та хлібопекарських.	Здача лабораторної роботи за темою.	10
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету). Відпрацювання пропущених занять проходить шляхом опрацювання пропущеного матеріалу і написання реферату.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано