СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія жирів і жирозамінників»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 181«Харчові технології»
Освітньо-професійна програма: Технології жирів і жирозамінників

Викладачі: Котляр Євгеній Олександрович, к.т.н., доцент;
Дец Надія Олександрівна, к.т.н., доцент
Факультет: Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу
Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси
Профайл викладачів: https://tm.onaft.edu.ua/nauchnaya-rabota-kafedry/pratsivniki-kafedri/
Контактна інформація: e-mail: yevhenii11@ukr.net, dets.nadin@gmail.com
службовий тел.: 7124009

1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається:
денна форма навчання – на третьому та четвертому курсах у шостому і сьомому семестрах (курс 3,4 – семестр 6, 7);
заочна форма навчання – на четвертому та п'ятому курсах у сьомому і восьмому семестрах (курс 4,5 – семестр 7, 8)

Тип дисципліни	Обов'язкова							
Мова викладання	українська							
Кількість кредитів – 21,5/28, годин – 645/840								
Форма навчання	**Денна**				**Заочна**			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	242	98	102	42	100	38	62	-
Самостійна робота, годин	472				810			
з них курсовий робота/проект, годин	60/90				90/120			
Форма підсумкового контролю	семестр 6,7 – іспит				семестр 7,8 – іспит			

2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено основні відомості щодо технології видобування олій та жирів пресовим та екстракційними способами, технології рафінування олій та жирів, технології модифікованих жирів, виробництва маргаринів та спеціальних жирів, майонезу та салатних соусів, технології вершкового масла та спредів, технології харчових поверхнево-активних речовин, жирних кислот та гліцерину, технології туалетного та господарчого мила, технології синтетичних миючих засобів з метою подальшого застосування знань у курсовому та дипломному проектуванні та подальшій практичній роботі на підприємствах олійножирової та парфумерно-косметичної галузях промисловості.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія жирів і жирозамінників» є набуття студентами професійного образного мислення та необхідних теоретичних знань і практичних навиків, які пов'язані із технологічними процесами виробництва харчових продуктів в галузі

технології жирів та жирозамінників, а також застосування отриманих знань в подальшій виробничій діяльності.

4. Програмні компетентності та програмні результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологія жирів і жирозамінників» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі «Технології жирів та жирозамінників» (https://nv.onaft.edu.ua/opp/181b-tjj2018.pdf)підготовки бакалаврів за спеціальністю 181«Харчові технології»:

Загальні компетентності:

ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність працювати автономно.

ЗК9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 15. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобутті знання в практичних ситуаціях.

ЗК 17. Здатність до вибору стратегії спілкування, використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

ЗК 19. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень.

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології олійно-жирових продуктів, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі олійно-жирові виробництва (виробничі дільниці).

ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

ФК 14. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів.

ФК 15. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства при виробництві харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів, та відстежувати зміни.

ФК 16. Здатність використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.

ФК 22. Здатність визначати та розв’язувати широке коло проблем і задач харчових технологій, зокрема технологій олійно-жирових продуктів, завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

ФК 23. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів, зокрема олійно-жирових продуктів, підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, зокрема технологій олійно-жирових продуктів.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПРН 31. Дотримуватися морально-етичних аспектів досліджень, інтелектуальної чесності, професійного кодексу поведінки.

ПРН 32. Вміти на основі знань нормативно-правових актів, що регулюють діяльність підприємств харчової промисловості, аналізувати сучасні тенденції розвитку харчових технологій, зокрема технологій олійно-жирових продуктів.

ПРН 37. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг олійно-жирових підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.

5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістових модулів (http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=899)
Модуль 1. Технологія видобування рослинних олій. Технологія модифікованих, тваринних жирів. Змістовий модуль 1. Технологія видобування рослинних олій Змістовий модуль 2. Технологія модифікованих жирів. Змістовий модуль 3. Технологія тваринних жирів. Змістовний модуль 4. Курсова робота.
Модуль 2. Технологія жирових емульсій, ПАР, жирних кислот та гліцерину, мила та синтетичних миючих засобів. Змістовий модуль. 1 Технології жирових емульсій. Змістовий модуль 2. Технології харчових поверхнево-активних речовин, жирних кислот та гліцерину. Змістовий модуль 3. Технології отримання туалетного та господарчого мила, синтетичних миючих засобів. Змістовий модуль 4. Курсовий проект.

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Методи навчання:

- Лекції
- Лабораторні заняття
- Практичні заняття
- Самостійна робота

Види контролю:поточний, підсумковий.

Схема нарахування балів:http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=1477

Інформаційні ресурси: http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=899

7. Політика навчальної дисципліни

Політика навчальної дисципліни прописана з урахуванням законодавства України та ISO 9001:2015 (https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFT_policy.pdf), «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» (*https://www.onaft.edu.ua/download/ pubinfo/Regulat-Academic-Integrity.pdf*), «Положення про організацію освітнього процесу» (*https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-03.12.19.pdf*).

Викладачі: _____ Євгеній КОТЛЯР
підпис

_____ Надія ДЕЦ
підпис

Завідувачка кафедри_____ Наталя ТКАЧЕНКО
підпис