

- 2.1. Шифр.** ОПП 15.
- 2.2. Назва.** Технологія жирів та жирозамінників.
- 2.3. Тип.** Обов'язкова.
- 2.4. Цикл.** Професійної підготовки.
- 2.5. Рік навчання.** II курс.
- 2.6. Семестр.** IV.
- 2.7. Кількість кредитів ЄКТС.** 5.
- 2.8. П.І.Б лектора** Чижанська Н.В.
- 2.9. Заплановані результати навчання.**

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.

#### **2.10. Зміст навчальної дисципліни.**

Біологічна роль жирів. Характеристика складу та будови жирів. Класифікація та характеристика харчових жирів. Виробництво масла різними способами. Виробництво рослинних олій. Виробництво маргарину. Виробництво майонезу. Жирозамінники.

#### **2.11. Рекомендована література.**

1. Демидов І. М. Споживчі властивості харчових жирових продуктів: навчальний посібник. Харків : НТУ „ХПІ”. 2004. 316 с.
2. Касторну М. С. Товарознавство та експертиза харчових жирів. Молока і молочних продуктів. Москва : Видавничо-торгова корпорація «Дашков і К», 2011. 328 с.
3. Паска М.З. Технологія тваринних жирів : навч. посібн. Львів, 2011. 135 с.
4. Осейко М. І Технологія рослинних олій. Київ : Варта, 2006. 280 с.
5. Пешук Л. В. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 296 с.
6. Тимченко В. К. Технологія м'яких маргаринів. Харків : НТУ «ХПІ», 2002. 128 с.
7. Тищенко Є. В. Харчові жири. Київ : КНТЕУ, 2013. 268 с.

#### **2.12. Методи контролю:**

– поточний контроль (ведення конспекту лекцій, виконання завдань на лабораторних заняттях, захист виконаних завдань на лабораторних заняттях, захист звіту по самостійній роботі, контрольна робота, (для заочної форми навчання – підготовка письмової контрольної роботи, що виконується під час самостійної роботи).

– підсумковий контроль – іспит.

#### **2.13. Мова викладання.** Українська.