

ТЕХНОЛОГІЯ ЖИРІВ ТА ЖИРОЗАМІННИКІВ

Заплановані результати навчання:

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: : 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.

Компетентності:

Загальні:

- ЗК 1. знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- ЗК 2. здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК 4. здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- ЗК 5. здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- ЗК 6. здатність працювати в команді;
- ЗК 7. здатність працювати автономно;
- ЗК 8. навички здійснення безпечної діяльності;
- ЗК 9. уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- ЗК 10. прагнення до збереження навколишнього середовища;
- ЗК 11. здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

фахові:

- СК 1. здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- СК 4. здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;
- СК 5. здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- СК 15. здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів

Програмні результати навчання:

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. вміти 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.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Біологічна роль жирів. Характеристика складу та будови жирів. Псування 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.

Трудомісткість

Загальна кількість годин – 120.

Кількість кредитів – 4,0.

Форма семестрового контролю – залік.