



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЯ МІЦНИХ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма:
Технології продуктів бродіння та
виноробства

Викладач: Мирошніченко Олена Михайлівна, доцент кафедри
технологія вина та сенсорного аналізу, кандидат
технічних наук, доцент

Кафедра: Технології вина та сенсорного аналізу, т. 712-40-32

[Профайл викладача](#)

Контакт: e-mail: kushnir.kamenka@gmail.com,
тел. 066-4078822

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 4 курсі у 1 семестрі та для студентів заочної форми навчання на 4 курсі у 2 семестрі.

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	36	18	18
заочна	20	12	8
Самостійна робота, годин	Денна - 54, заочна - 70		

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Технологія міцних алкогольних напоїв» є технології міцних алкогольних напоїв, принципи та апаратурно-технологічні схеми і технологічні режими їх виробництва, схеми технохімічного і мікробіологічного контролю, методики визначення якісних показників сировини, основних і допоміжних матеріалів, напівпродуктів, товарної продукції і відходів виробництва й оцінювання їх відповідності вимогам чинної нормативно-технічної документації, методики розрахунку продуктів, основних і допоміжних матеріалів, витрат і втрат виробництва та алгоритми складання матеріальних балансів.

3. Мета навчальної дисципліни

Набуття студентами професійного образного мислення, поглиблення і розширення теоретичних знань і практичних навиків в області технології міцних алкогольних напоїв у світі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**:

- особливості сировини та технологію виробництва міцних алкогольних напоїв;
- шляхи удосконалення асортименту міцних алкогольних напоїв;
- культуру споживання міцних алкогольних напоїв і професійну етику;
- традиції виробництва і популярні марки міцних алкогольних напоїв в різних країнах.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **вміти**: кількісно і якісно аналізувати технологічні процеси виробництва міцних алкогольних напоїв з метою вибору раціональних параметрів їх реалізації;

- робити продуктові розрахунки і складати матеріальні баланси виробництва міцних алкогольних напоїв;
- володіти способами управління технологічними процесами виробництва міцних алкогольних напоїв;

- володіти прогресивними методами експлуатації технологічного обладнання по переробці сировини, виробництву і зберіганню міцних алкогольних напоїв;
- орієнтуватися в питаннях соціальної відповідальності, здоров'я і безпеки відносно вживання міцних алкогольних напоїв.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

7.

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів <http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/>

Інформаційні ресурси <http://tvie.ontu.edu.ua/syllabuses/>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО

Олена МИРОШНІЧЕНКО

підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО

підпис