



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технології бродильних виробництв»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Магістр*

Спеціальність: *181 «Харчові технології»*

Освітньо-наукова програма: *Сенсорний аналіз в харчових технологіях*

Викладач: Ткаченко О.Б. доктор тех. наук, доцент

Кафедра: *Технології вина та сенсорного аналізу*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: (048) 712-41-80

e-mail: obtkachenko@gmail.com

Викладач: Ткаченко Л.О. ст. викладач

Кафедра: *Технології вина та сенсорного аналізу*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: (048) 712-41-80

e-mail: lyudatka@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на I курсі у I семестрі.

Кількість кредитів –4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	40	24	16	-
Самостійна робота, годин	80			

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Основними завданнями вивчення освітнього компонента «Технології бродильних виробництв» являються наступні:

– підготовка студентів до професійної діяльності у виноробній промисловості, а також в наукових закладах на основі вивчення теоретичних основ традиційних та інноваційних технологій переробки сировини для виробництва різних типів винопродукції, опанування ними методами визначення якісних та кількісних показників сировини, напівпродуктів, готової продукції та вторинних продуктів виробництва, їх відповідності вимогам чинних стандартів; умов зберігання сировини і готової продукції бродильних виробництв і виноробства, показників якості сировини і готової продукції й оцінювання їх відповідності вимогам чинної нормативної документації.

– ознайомлення студентів із способами і технологічними режимами переробки сировини на напої бродіння з метою покращення їх якості, техніко-економічних показників роботи підприємства та охорони довкілля;

– підготовка студентів до вирішення реальних ситуаційних проблем, що виникають під час переробки сировини шляхом самостійного прийняття всебічно обґрунтованих технологічних рішень, які мають вплив на якісні характеристики винопродукції (флейвор).

– набуття студентами практичних навичок визначення типовості органолептичних властивостей, надання рекомендацій щодо їх удосконалення та оптимізації;

– застосування сучасних методів визначення якісних і кількісних показників та показників безпеки в сировині, напівпродуктах та готовій продукції.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання освітнього компонента «Технології бродильних виробництв» є поглиблення і розширення теоретичних знань, формування системи навичок для здійснення ефективної професійної

діяльності у виноробній промисловості, а також в наукових закладах в умовах ринкової економіки, технічного переоснащення й удосконалення підприємств, застосування сучасних технологій на основі творчого об'єднання і впровадження у виробництво отриманих знань з фундаментальних, загально-інженерних, економічних та спеціальних дисциплін, забезпечення випуску високоякісної продукції з гарантованим ступенем безпеки для людини і навколишнього середовища, оптимальними питомими витратами людської праці, матеріальних та енергетичних ресурсів.

В результаті вивчення курсу «*Технології бродильних виробництв*» здобувачі повинні:

знати: основні поняття, визначення та терміни, що використовують виноробної промисловості; принципи, теорії, закони фундаментальних наук, на яких ґрунтуються основні процеси виробництва виноградних вин різних типів; сучасний стан та перспективи розвитку технології, шляхи підвищення конкурентоспроможності готової продукції та зниження її собівартості; принципові технологічні схеми, способи та технологічні режими виробництва вин різних типів; вимоги нормативних документів до винограду, сусла, мезги, напівпродуктів, готової продукції, вторинних продуктів виробництва; систему та методи технохімічного, мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю; методика розрахунку продуктів переробки основної сировини на виноматеріали, допоміжної сировини, напівфабрикатів; вміти організувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості; тенденції інноваційного розвитку сенсорного аналізу в харчових технологіях, використовувати методи статистичної обробки даних.

вміти: відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій; застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях; обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій; мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців; організувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

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/ Оксана ТКАЧЕНКО

підпис

Викладач

/ПІДПИСАНО/ Людмила ТКАЧЕНКО
підпис

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/ Оксана ТКАЧЕНКО
підпис