

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ХІМІЯ І БІОХІМІЯ ВИНА»

(назва навчальної дисципліни)



Ступінь вищої освіти: доктор філософії

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-наукова програма: Харчові технології

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

Профайл викладача:

Кафедра:

Контактна інформація:

тел: (048) 712-41-80

e-mail: obtkachenko@gmail.com

Технології вина та сенсорного аналізу
Контактні телефони: (048) 712-41-04, (048)
712-41-04,
e-mail: kafedratvie@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 3 семестрі для денної форми навчання.

Кількість кредитів ECTS: денна форма навчання – 3,0 кредити, годин – 90; заочна форма навчання – 3,0 кредити, годин – 90.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	18	12
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна – 60 Заочна – 74.		

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Основними завданнями вивчення освітнього компонента «Хімія і біохімія вина» є вивчення: хімічного складу винограду, напівпродуктів його переробки і готового вина; перетворення хімічних речовин у процесі переробки винограду, обробки і витримки виноматеріалів; ролі хімічних речовин винограду і вина у складанні органолептичних показників вин різних типів і їх стабільності; впливу зовнішніх чинників на характер хімічних і біохімічних реакцій в суслі і вині; способів управління технологією за допомогою контролю і стимулювання фізико-хімічних і біохімічних процесів.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета освітнього компонента «Хімія і біохімія вина» полягає у щоб формуванні знань про хімічний склад винограду і його перетворення в процесі переробки на вино.

У результаті вивчення освітнього компонента «Хімія і біохімія вина» здобувач повинен

знати:

- існуючі залежності хімічним складом і фізико-хімічними показниками винограду і напрямками його технологічного використання;
- суть хімічних і фізико-хімічних процесів в технології первинного і вторинного виноробства;
- Вплив технологічних параметрів, використовуваного устаткування і режимів його роботи на склад, якість і стабільність вин;

вміти:

- володіти сучасними методами контролю технологічних операцій, якості сировини і готової продукції;

- проводити дослідження і експерименти в області вдосконалення виноробства;
- відшукувати 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.

Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Методологія наукових досліджень; послідовні – Новітні технології харчових продуктів.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Хімія і біохімія вина» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/12/24/181-Kharch.tekhnolohiyi-dokt.filos.pdf>) та освітньо-науковій програмі «Харчові технології» підготовки докторів філософії.

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф.залік

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

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО/ Оксана ТКАЧЕНКО
підпис