

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технологія жирів та жирозамінників
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	5 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває технологічні процеси одержання, рафінування та модифікації харчових жирів рослинного і тваринного походження. Здобувачі вивчають властивості жирозамінників та особливості їх застосування у харчових технологіях. Розглядаються питання контролю якості жирової продукції. Формування у здобувачів знань про технології виробництва жирів та жирозамінників.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати технології виробництва жирів та жирозамінників. - Здатність оцінювати властивості жирової сировини та готової продукції. - Здатність обирати жирозамінники відповідно до технологічних вимог. Програмні результати навчання: - Пояснювати технологічні процеси виробництва жирів та жирозамінників. - Оцінювати якість жирової продукції за фізико-хімічними

	показниками. 3. Обґрунтовувати вибір жирозамінників для конкретних видів продукції.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Харчова хімія», здобуті в межах попередньої підготовки.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.