

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ДИСЦИПЛІНИ

«Вступ до спеціальності »
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

освітня програма _____ Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства _____
(назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка _____
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

доцент кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

А.О. Демидова
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

Змістовий модуль № 1

Тема 1. Особливості навчання в сучасному технічному ВНЗ.

- 1.1. Історія виникнення вищої технічної освіти та її сучасних форм.
- 1.2. Структура вищої освіти, освітньо-кваліфікаційні рівні.
- 1.3. Історія НТУ «ХПІ», історія кафедри технології жирів та продуктів бродіння.
- 1.4. Основний зміст навчального плану бакалавра з харчових виробництв.

Тема 2. Болонський процес та кредитно-модульна система організації учбового процесу.

- 2.1. Система оцінювання знань в НТУ «ХПІ».
- 2.2. Права та обов'язки студентів.
- 2.3. Про професію, кваліфікацію, спеціальність.
- 2.4. Рівні, форми та зміст підготовки фахівців для галузі.
- 2.5. Форми навчання (денна, очна, заочна, вечірня, дистанційна, тощо).
- 2.6. Галузі економічної діяльності спеціалістів харчової промисловості.

Тема 3. Харчова промисловість України, її склад, характеристика, історична довідка, сьогодення, динаміка та перспективи розвитку.

- 3.1. З яких галузей складається харчова промисловість в Україні.
- 3.2. Стан окремих галузей.
- 3.3. Перспективи розвитку в зв'язку з глобалізацією світової економіки.
- 3.4. Огляд сировини та продукції, що виробляється харчовою промисловістю України.

Тема 4. Харчова промисловість в світі, тенденції розвитку

- 4.1. Основні напрями розвитку харчової промисловості.
- 4.2. Вимоги до харчових продуктів.
- 4.3. Харчові продукти майбутнього.

Змістовий модуль № 2

Тема 5. Олійно-жирова галузь в Україні та світі. Сучасний стан та перспективи розвитку.

- 5.1. Стан світової економіки.
- 5.2. Обсяги виробництв загальних видів олійного насіння.
- 5.3. Собівартість та світові ціни.
- 5.4. Обсяги виробництва різних видів олій та жирів, динаміка цін.
- 5.5. Промислово значимі види олійного насіння.
- 5.6. Методи вилучення олії. Основні технології видобування олій.

Тема 6. Переробка олій та жирів. Методи рафінації. Одержання рафінованих олій та жирів, маргаринів, майонезу, спеціальних жирів тощо.

- 6.1. Загальні етапи рафінації олій (гідратація, нейтралізація, вінтеризація, дезодорація).
- 6.2. Технології гідрування, переетерифікації, кристалізації.
- 6.3. Загальні відомості про технології одержання маргаринів та майонезу.
- 6.4. Способи одержання харчових ПАР, антиоксидантів, жирових продуктів підвищеної біологічної цінності тощо.

Тема 7. Пивоварна, безалкогольна, спиртова, лікерогорілчана галузі, виноробство.

- 7.1. Загальні відомості, підприємства-виробники, обсяги виробництва.
- 7.2. Асортимент продукції.
- 7.3. Співвідношення експорту та імпорту сировини та готової продукції.
- 7.4. Класифікація вин, лікєро-горілчаних виробів, види пива.

Тема 8. Загальна технологія вина. Технологія коньяку та шампанських вин. Пивоваріння.

- 8.1. Загальна технологія вин на прикладі білого сухого вина.
- 8.2. Особливості одержання красних та рожевих вин.
- 8.3. Технологія коньяку, особливості витримки та дистиляції.
- 8.4. Технологія виробництва шампанських вин класичним методом.
- 8.5. Загальна технологія виробництва пива.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова література

1	Нечаев А.П. Шуб И. С, Аношина О.М. и др.; Под ред. А.П. Нечаева. Технологии пищевых производств - М.; КолосС. 2005. - 768 с:
2	Б. Н. Тютюников, З. И. Бухштаб, Ф. Ф. Гладкий и др. Химия жиров. - 3-е изд., перераб. и доп. -- М.: Колос, 1992. -- 448 с.
3	О'Брайен Р. 4. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение -- СПб.: Профессия, 2007. -- 752 с.
4	Арутюнян Н.С., Корнена Е.П., Нестерова Е.А.; Рафинация масел и жиров - Спб.: ГИОРД, 2004. - 288 с.
5	Королев Д. А. Технология безалкогольных напитков [Текст] / Д. А. Королев, Л. И. Гекан. - М.: Пищепромиздат, 1997. - 423 с..
6	Кунце В., Мит Г. Технология солода и пива: пер. с нем. – СПб, Из-во «Профессия». – 2001 г. – 912 с.
7	Валуйко Г. Г. Виноградные вина. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 252 с

Допоміжна література

8	Сікорський П.І. Кредитно-модульна технологія навчання. - К.: Вид-во Європейського ун-ту, 2006.
---	--

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

9. <http://web.kpi.kharkov.ua/tg/>
10. <http://www.euroosvita.net/prog/print.php/prog/print.php?id=1682>
11. http://studopedia.com.ua/1_407000_harchova-promislovist.html