**Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії**

**Кафедра технології жирів та продуктів бродіння**

**Сілабус**

**дисципліни вільного вибору «Основи миловаріння»**

***"Syllabus to the discipline of free choice " Basics of soap making "***

Мета: опанування студентами теоретичними та практичними основами технології виготовлення мила, особливостями впливу різних речовин у складі мила, основними закономірностями перебігу хімічних перетворень за участю лугів, жирних кислот, олій та жирів і багатьох інших речовин ліпідної та неліпідної природи, що входять до складу рецептур господарчого та туалетного мила.

*Purpose: students master the theoretical and practical basics of soap making technology, the peculiarities of the influence of various substances in soap, the basic laws of chemical transformations involving alkalis, fatty acids, oils and fats and many other substances of lipid and non-lipid nature, which are part of household and toilet recipes darling.*

Задачі: набуття знань теорії та закономірностей хімічних процесів що протікають у процесі виготовлення господарчого та туалетного мила з метою подальшого застосування цих знань при прийнятті раціональних технічних й технологічних рішень, в тому числі в екстремальних умовах.

*Tasks:* *acquisition of knowledge of the theory and laws of chemical processes occurring in the process of making household and toilet soap in order to further apply this knowledge in making rational technical and technological decisions, including in extreme conditions.*

Форма підсумкового контролю – залік

*Form of final control - credit*

*Перелік тем:*

1. Сировина та матеріали миловарного виробництва. Основні вимоги до якості жирової сировини

2. Фізико-хімічні основи виробництва мила. Жирові рецептури мила.

3. Технологія виготовлення господарчого мила.

4. Технологія виготовлення туалетного мила.

5. Обробка та упаковка твердого господарчого мила.

6. Обробка, обгортка та упаковка твердого туалетного мила.

*List of topics*

*1. Raw materials and materials of soap production. Basic requirements for the quality of fatty raw materials*

*2. Physico-chemical bases of soap production. Fatty soap recipes.*

*3. Technology of making household soap.*

*4. Technology of making toilet soap.*

*5. Processing and packaging of solid household soap.*

*6. Processing, wrapping and packaging of solid toilet soap.*

**Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії**

**Кафедра технології жирів та продуктів бродіння**

**Сілабус**

**дисципліни вільного вибору «Дегустаційна оцінка вина і напоїв»**

***Syllabus to the discipline of free choice "Tasting evaluation of wine and beverages "***

Мета: опанування студентами навиків здійснення ефективної професійної діяльності у виноробній та безалкогольній галузі.

*Purpose: mastering by students of skills of realization of effective professional activity in wine and non-alcoholic branch.*

Задачі: підготовка студентів до активної професійної діяльності як у виноробній, пивоварній галузі так і в галузі безалкогольних напоїв, а також у наукових закладах на базі вивчення теоретичних основ дегустаційного аналізу якості продукції, професійних термінів органолептичного оцінювання якості готової продукції, опанування ними методами визначення якісних показників виноматеріалів, вина, пива, безалкогольних напоїв, їх відповідності вимогам чинних стандартів.

*Tasks: preparation of students for active professional activity in wine, brewing and soft drinks, as well as in scientific institutions on the basis of studying the theoretical foundations of tasting analysis of product quality, professional terms of organoleptic quality assessment of finished products, mastering methods to determine quality indicators of wine materials, wine, beer, soft drinks, their compliance with current standards.*

Форма підсумкового контролю – залік

*Form of final control - credit*

*Перелік тем:*

1. Органолептичний аналіз та органолептична оцінка. Фактори, що впливають на формування та зберігання якості продукції.

2. Психофізіологічні основи органолептики.

3. Методи дегустаційного аналізу. Організація сучасного дегустаційного аналізу.

4. Експерта методологія у дегустаційному аналізі. Фактори, що впливають на роботу дегустаторів.

5. Техніка дегустації вина та напоїв.

6. Дегустація води та тонізуючих напоїв.

7. Дегустація пива.

8. Дегустація виноробної продукції.

*List of topics*

*1. Organoleptic analysis and organoleptic evaluation. Factors influencing the formation and maintenance of product quality.*

*2. Psychophysiological bases of organoleptiс.*

*3. Methods of tasting analysis. Organization of modern tasting analysis.*

*4. Expert methodology in tasting analysis. Factors influencing the work of tasters.*

*5. Technique of wine and beverage tasting.*

*6. Tasting of water and tonic drinks.*

*7. Beer tasting.*

*8. Tasting of wine products.*