



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### **ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ:** **ТЕХНОЛОГІЯ ВОДИ І ВОДОПІДГОТОВКИ ХАРЧОВИХ** **ПІДПРИЄМСТВ**

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр  
**Спеціальність:** 181 Харчові технології  
**Освітньо-професійна програма:**

«Технології зберігання і переробки зерна», «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Технології питної води та водний менеджмент», «Технології продуктів бродіння та виноробства», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технології риби та морепродуктів», «Технології та управління молочним бізнесом», «Технології жирів та жирозамінників», «Технології тривалого зберігання плодів і овочів»

**Викладачі:** Ляпіна О.В., доцент кафедри біоінженерії і води, кандидат хімічних наук, доцент  
Берегова О.М., доцент кафедри біоінженерії і води, кандидат технічних наук, доцент

**Кафедра:** Біоінженерії і води, т. 712-41-63

**[Профайл викладача](#)**

**Контакт:** e-mail: [lyappyshka@gmail.com](mailto:lyappyshka@gmail.com),  
048-7124163

**[Профайл викладача](#)**

**Контакт:** e-mail: [elka\\_od@ukr.net](mailto:elka_od@ukr.net),  
048-7124163

### **1. Загальна інформація**

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у четвертому семестрі

Кількість кредитів - 1,5, годин - 45

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	45	10	12
заочна	45	4	4
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 23		Заочна – 37

**[Розклад занять](#)**

### **2. Анотація навчальної дисципліни**

В умовах значного збільшення водоспоживання у зв'язку з інтенсивним розвитком різних галузей економіки і зростаючих вимог до якості води, великого значення набуває забезпечення потреб промисловості, сільського господарства та населення водою.

В харчовій промисловості до якості води пред'являються особливі вимоги, оскільки вона безпосередньо позначається на якості продукції. Потрібна вода, яка б відповідала вимогам державного стандарту і технічним умовам споживачів.

Однією з найактуальніших проблем сьогодення є поліпшення якості води для питних потреб та для промислового водопостачання. В ЗВО “Технології харчових виробництв: технологія води і водопідготовки харчових підприємств” – це фундаментальна база для підготовки інженера з теоретичних основ технології підготовки води, поліпшення її якості для подальшого використання в різних сферах економіки, особливо на підприємствах харчової промисловості.

### **3. Мета навчальної дисципліни**

Формувати у студентів базові знання із сучасних технологій покращення якості природних вод, необхідних для прийняття інженерних рішень при розробці технологічних схем, при проектуванні і реконструкції технологічних ліній і цехів підприємств харчової галузі.

Метою вивчення курсу є також підготовка здобувачів вищої освіти до свідомого вивчення суміжних з “Технології харчових виробництв: технологія води і водопідготовки харчових підприємств” дисциплін.

