

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## СИРОВИНА ДЛЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

### ВИКЛАДАЧІ

#### Олійник Світлана Георгіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія громадського харчування  
 Науковий ступень - кандидат технічних наук, наукова спеціальність 05.18.16 - Технологія продуктів харчування  
 Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів  
 Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка більше 30 тематичних науково-методичних розробок;
- співавторка 9 монографій, 5 навчальних посібників, більше 50 тематичних наукових статей;
- учасниця наукових-технічних, науково-практичних та науково-методичних конференцій.

телефон	0506967584	електронна пошта	svitlana.oliinyk@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування уявлення про види, властивості та технологічну роль сировини, що застосовується у хлібопекарському і кондитерському виробництві
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знання основних видів сировини хлібопекарського і кондитерського виробництва (K01, K02, K05, K07, K08, K15, PR01, PR02, PR05, PR07, PR19) / оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування;</li> <li>- розуміння наукових основ хімічних, фізико-хімічних, біохімічних та біологічних процесів, що мають місце під час зберігання та переробки сировини (K01, K02, K05, K07, K08, K15, K18, PR01, PR02, PR05, PR07, PR19) / оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування;</li> <li>- знання вимог сучасної нормативної документації до якості та безпечності сировини хлібопекарського і кондитерського виробництва, здатність оцінювати її якість (K01, K02, K05, K07, K08, K15, K17, K18, PR01, PR02, PR05, PR07, PR11, PR18, PR19) / оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування;</li> <li>- вміння обирати сировину для виробництва широкого асортименту хлібобулочних і кондитерських (K01, K02, K05, K07, K08, K15, K17, K18, PR01, PR02, PR05, PR07, PR11, PR18, PR19) / оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування</li> </ul>
Обсяг і форми контролю	<u>Загальний обсяг</u> – 3 кредити ECTS (90 год): 12 годин – лекції, 18 годин – лабораторні роботи; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини,</p>	Програмні результати навчання	<p>PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.</p> <p>PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>PR05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>PR07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>PR11. Визначати відповідність показників якості сировини,</p>
----------------	---	-------------------------------	--

напівфабрикатів та харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, із застосуванням сучасних методів.

K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

напівфабрикатів і готової продукції, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. СИРОВИНА РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Лекція 1.	Вступ. Зерно, борошно та крупи	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Визначення якості борошна і крупів	Самостійна робота	Характеристика нетрадиційних видів борошна, що використовуються в хлібопеченні та кондитерському виробництві . Класифікація та характеристика грибів і картоплі. Ознайомлення з вимогами нормативної документації до якості грибів і картоплі. Підготовка реферату за темами лекцій 1-5 Підготовка до лабораторних робіт 1-4.
Лекція 2.	Цукор та цукрові речовини, замінники цукру	ЛЗ 2	Визначення якості цукру та меду		
Лекція 3.	Крохмаль та крохмалепродукти	ЛЗ 3	Визначення якості крохмалю та патоки		
Лекція 4	Фруктово-ягідна та овочева сировина	ЛЗ 4	Оцінка якості фруктово-ягідних напівфабрикатів		
Лекція 5	Насіння та горіхи. Пряно-ароматична сировина				

### Модуль 2. СИРОВИНА ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ. РОЗПУШУВАЧІ, ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ТА ПОЛІПШУВАЧІ

Лекції 6	Жири та жировмісні продукти	ЛЗ 5	Визначення якості харчових жирів	Самостійна робота	Оцінка якості вторинних молочних продуктів Характеристика хлібопекарських поліпшувачів Підготовка реферату за темами лекцій 6-8 Підготовка до лабораторних робіт 5, 6.
Лекції 7	Молочні продукти та яйцепродукти	ЛЗ 6	Визначення якості молочних продуктів та яйцепродуктів		
Лекції 8	Розпушувачі. Харчові добавки та поліпшувачі				

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.
2. Технологія цукру: підручник : в 3 т. Т.1: Вирощування, зберігання цукрових буряків, видобування сахарози /А.А.Ліпець, В.М.Логвін, К.Д.Скорик та ін.; за ред.В. М. Логвіна, А. І. Українця ; Нац. ун-т харч. технол. – К.: Експрес-об&#39;ява, 2015. – 288 с.
3. Гринник І.В. Вітчизняні технології виробництва, зберігання та переробки плодів і ягід в Україні / І. В. Гринник, І.К.Омельченко, О.М. Литовченко.–К.: «Преса України», Інститут садівництва НААН України, 2012. –120 с.
4. Хімія молочної сировини: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор. –Одеса: Сімакс-прінт, 2013. – 268 с.
5. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини: навч. посіб. / Л.В. Пешук, Т.Т. Носенко. К.: Центр учбової літератури, 2011. – 296 с.
6. Технологія модифікованих жирів: навч. посіб. – 2-ге вид. перер. / Ф.Ф. Гладкий, В.К. Тимченко, І.М. Демидов та ін.. – Харків: Вид-во «Підручник НТУ «ХПІ», 2014. – 214 с.
7. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряноароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. — Вид. 2-ге — К.: Ліра-К, 2016. — 388 с.
8. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництв. К.: Логос, 2002. 366 с.
9. Технологія макаронних виробів : навч. посібник / Н. В. Гревцева, М. В. Артамонова, Н. В. Черкашина. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 188 с.
10. Самохвалова О. В. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посібник / за заг. ред. О. В. Самохвалової. Х. : ФОРМ Бровін О.В., 2017. 572 с.
11. Чинні нормативні документи на сировину хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей.

Методичне забезпечення

1. СІРОВИННІ РЕСУРСИ ГАЛУЗІ. Робоча програма з дисципліни. – ДБТУ, 2023.
2. СІРОВИННІ РЕСУРСИ ГАЛУЗІ. Методичні вказівки та робочий зошит для виконання лабораторних робіт. - ДБТУ, 2023.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	усереднені результати модульного оцінювання	
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	результати тестування
		до 25	результати виконання лабораторних робіт
		до 25	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.