



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Історія та культура хлібопродуктів

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Перший (бакалавр)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Фоміна Ірина Миколаївна



Вища освіта – спеціальності: інженер технолог громадського харчування
Науковий ступінь-кандидат технічних наук 05.18.16 – технологія і організація громадського харчування
Наукове звання - доцент кафедри загальної технології харчових виробництв
Досвід роботи – 30 років

телефон	0509118172	Електронна пошта	anirif@ukr.net	дистанційна підтримка	Google Meet
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	-------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Ознайомлення студентів з історією та культурою хлібопродуктів
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> ● К01 / лекції, самостійна робота ● К02 / лекції, практичні заняття, самостійна робота ● К04 / практичні заняття, самостійна робота ● К05 / практичні заняття, самостійна робота ● К06 / практичні заняття, самостійна робота
Обсяг і форми контролю	Зкредити ECTS (90 годин):12 годин лекції, 18 годин-лабораторні; модульний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	Вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Роль зерна в раціоні населення та його вплив на соціально-економічний розвиток	Практичні заняття 1 (ПЗ 1)	Визначення хлібопродуктів і їх роль у харчуванні	Самостійна робота	Опанування теоретичних основ щодо історії та культури зберігання та переробки зерна
Лекція 2.	Зернові культури які створили цивілізацію	ПЗ 2	Історія появи зернових культур		
Лекція 3.	Харчова цінності зернових культур	ПЗ 3			
Лекція 4.	Основні види культурних рослин,	ПЗ 4	Аналіз харчової цінності зернових		

	що стали основною зернової продукції		культур	
Лекція 5.	Україна міжнародний постачальник зерна	Пз 5		
Лекція 6.	Дієтологічний аспект споживання зернових продуктів	Пз 6	Історія та культура зберігання та переробки зерна	
		Пз 7	Зерно в економіці України	
		Пз 8	Роль зерна в боротьбі з харчовими недоліками та захворюваннями	
		Пз 9	Історія силосу для зберігання зерна	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Хліб: історія і сучасність https://gk-press.if.ua/x16217/ 2. Коротка історія українського хліба https://gazeta.ua/articles/opinions-journal/korotka-istoriya-ukrayinskogo-hliba/624639 3. Історія вирощування зернових https://ru.frwiki.wiki/wiki/Histoire_de_la_culture_des_c%C3%A9r%C3%A9ales	Методичне забезпечення	4. Практичні роботи з даної дисципліни
-------------------	---	-------------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	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.

