

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Food Technologies

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Харчові технології»	факультет	Факультет переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Шаніна Ольга Миколаївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування
Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів
Вчене звання – професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів
Досвід роботи – більше 30 років
Показники професійної активності з тематики курсу:
авторка більше 20 методичних розробок;
досвід роботи у складі НМК Мінагрополітики України (розробка галузевих стандартів);
учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0509103206	електронна пошта	avgust23@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: доцент, к.т.н. Дугіна Катерина Валентинівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей застосовувати базові знання фундаментальних і прикладних наук для розуміння сукупності науково обґрунтованих методів обробки зерна для одержання борошна та інших помольних продуктів високої якості
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ФК1, ФК2 , / лекції, самостійна роботаЗК5, ЗК6, ЗК8, ЗК10, ФК5, ФК 12, ФК13, ФК15/ практичні заняттяЗК5/ самостійна робота
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	працездатність, допитливість, вчасне виконання завдань, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати в команді</p> <p>ФК1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>ФК5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.</p> <p>ФК12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН1. Демонструвати знання фундаментальних і загально-інженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання</p> <p>ПРН2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.</p> <p>ПРН3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.</p> <p>ПРН5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Технологічні процеси підготовки зерна до помелу

Лекція 1	The basic problems of the modern nutrition science	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Nutrients	Самостійна робота	Закріплення знань щодо фундаментальних закономірностей харчових технологій та опанування їх в англійській фаховій літературі
Лекція 2	Water in raw materials and food products	ПЗ 2	Water in raw materials and food products		
Лекція 3	Structure and functions of food nutrients	ПЗ 3	Proteins, lipids, carbohydrates		
Лекція 4	Scientific principles of food storage	ПЗ 4	Storage of food		

Модуль 2. Технологічні процеси розмельного відділення борошномельного комплексу

Лекція 5	Bakery Production	ПЗ 5	Bread and pasta production	Самостійна робота	Опанування англійських професійних термінів сировини, технологічних процесів і готової продукції.
Лекція 6	Beet sugar technology	ПЗ 6	Sugar production		
Лекція 7	Oil technology	ПЗ 7	Vegetable oil production		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. VIJAYA KHADER. Textbook of FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY / Digitized by the Internet Archive, 2018. Published by Directorate of Knowledge Management in Agriculture Indian Council of Agricultural Research Krishi Anusandhan Bhavan-I, Pusa New Delhi. – 476 p. https://ia601408.us.archive.org/20/items/textbookoffoodsc0000khad/textbookoffoodsc0000khad.pdf</p> <p>2. Food Science and Technology. Edited by Geoffrey Campbell-Platt Professor Emeritus of Food Technology, University of Reading President of IUFOST / A John Wiley & Sons, Ltd., Publication. - 2009. – 537 p. https://k8449r.weebly.com/uploads/3/0/7/3/30731055/46_food-science-and-technology---0632064218---wiley-signed.pdf</p>	Методичне забезпечення	<p>3. Шаніна О.М. Food Technologies: Візуальний супровід курсу. - Х.: ДБТУ, 2021. – електронна версія.</p> <p>4. Olga M. SHANINA “Food Technologies” WORKBOOK / Kharkiv, SBTU. 2022. – 60 p.</p>
------------	---	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 40	іспит
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 60	відповіді на тестові питання
		до 40	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 20	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.