

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАЦІОНАЛЬНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ 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

### ВИКЛАДАЧ

#### Степанькова Галина Вячеславівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»  
Науковий ступінь - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи – більше 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 7 тематичних публікацій;
- співавторка 8 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	+380958259780	електронна пошта	stepankova_galina@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	набуття теоретичних знань та практичних навичок виробництва національних хлібобулочних виробів, формування знань щодо історії становлення світових технологій, традиційного асортименту хлібобулочних виробів різних країн світу, технологій їх виробництва
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розуміння основних концепцій і теоретичних принципів виробництва національних хлібобулочних виробів, а також їх практичне застосування (K01, PR01 / лекції, індивідуальні завдання</li> <li>• вміння організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами виробництва національних хлібобулочних виробів (K015, PR05/ лекції, індивідуальні і практичні завдання</li> <li>• здатність впроваджувати у виробництво технології національних хлібобулочних виробів урахувавши світових тенденцій розвитку галузі (K021, PR08) / індивідуальні і практичні завдання</li> <li>• вміння доносити результати своєї діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду (K026; PR021) / індивідуальні завдання, практичні завдання</li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні; 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 ПРОГРАМИ

Компетенції	<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>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та</p>	Програмні результати навчання	<p>PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>PR04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</p> <p>PR05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>PR08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та</p>
-------------	---	-------------------------------	--

харчоконцентратів.  
**K26.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.

харчоконцентратів, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.  
**ПР021.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Загальні відомості про світові технології хлібобулочних виробів. Перспективи їх виробництва в Україні			Самостійна робота	Для поглибленого вивчення історії виробництва національних хлібобулочних виробів країн світу, студентам пропонується розробка проєкту «Хлібна карта світу: національні вироби» (для країни світу за самостійним вибором) з підготовкою презентації.
Лекція 2.	Технології хлібобулочних виробів Італії	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Технології хлібобулочних виробів Італії		
Лекція 3.	Технології житньо-пшеничних сортів хліба країн світу	ЛЗ 2	Технології житніх та житньо-пшеничних хлібобулочних виробів різних країн світу		
Лекція 4.	Технологія національних перепічок країн світу				
Лекція 5.	Бубличні вироби світу		Технології бубличних виробів різних країн світу		
Лекція 6.	Технології пасхальних виробів країн Європи				

### ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Дж. Хамельман. Хліб. Технологія і рецептури. – Професія., 2022. – 528 с.
2. Tartine Bread: Artisan Bread Cookbook, Best Bread Recipes, Sourdough Book / Chad Robertson, Elizabeth Prueitt, Eric Wolfinger. - Chronicle Books, 2010. – 2010. – 304 p.
3. Artisan Breads from Baguettes and Bagels to Focaccia and Brioche. London, New York, Melbourne, Munich, and Delhi, 2004. – 168 p.
4. Daniel T. Bread baking: an artisan's perspective / Daniel T. DiMuzio. John Wiley & Sons, INC, 2010. – 258 p.
5. Hardie Grant, Sofia Nordgren. The Nordic Baker: Plant-Based Bakes and Seasonal Stories from a Kitchen in the Heart of Sweden. 2021. – 224 p.
6. Breads of the World: An encyclopedia of loaves, with 100 recipes / Кристин Ингрэм, Дженні Шаптер. Annes Publishing. – 2023. – 560 p.

1. Сучасні тенденції у хлібопекарському виробництві : методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для студентів освітнього ступеня магістр спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / укладачі : Степанькова Г. В., Олійник С. Г. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM) ; 12 см. – Назва з тит. екрана.
2. Національний хліб в Мексиці, Індії та Франції – Режим доступу: <http://teremno.com.ua/nacionalnui-xlib.html>.
3. Інтернет ресурс. – <http://www.pro-consulting.com.ua>

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

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