

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

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

ВИКЛАДАЧ

Олійник Світлана Георгіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія громадського харчування
Науковий ступень - кандидат технічних наук, наукова спеціальність 05.18.16 - Технологія продуктів харчування
Вчене звання - професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів
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 загальних і спеціальних компетентностей , необхідних для професійної діяльності у сфері розробки та впровадження технологій оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність аналізувати науково-технічну інформацію для вирішення професійних завдань у сфері розробки та впровадження технологій оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів (ЗК 1, РН1) / індивідуальні завдання 1, 2, тестування; • здатність удосконалювати існуючі та розробляти нові технології оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з урахуванням сучасних наукових підходів до їх створення, а також стану і перспектив розвитку індустрії оздоровчого харчування в Україні та світі (ЗК 2, ЗК 3, СК 1, СК 2, СК 6, РН 2, РН 5, РН 7, РН 11) / індивідуальне завдання 2, тестування; • розуміння закономірностей перебігу фізико-хімічних, мікробіологічних та інших процесів, що відбуваються під час реалізації технологій оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів (ЗК 2, ЗК 3, СК 2, СК 6, РН 2, РН 5, РН 7, РН 11)/ індивідуальне завдання 2, тестування; • здатність приймати технологічні та організаційні рішення для забезпечення якості та безпечності оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів (СК 6, РН 11) / індивідуальне завдання 2, тестування; • вміння презентувати результати своєї діяльності професійній аудиторії та широкому загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері створення оздоровчих продуктів галузі (СК 5, РН 9) / індивідуальні завдання 1,2, тестування
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 години лабораторні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – іспит
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p>	Програмні результати навчання	<p>РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</p>
-------------	---	-------------------------------	---

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, у тому числі технологіях хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. НАУКОВІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ. ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ОЗДОРОВЧОЇ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ

Лекція 1.	Вступ. Державна та міжнародна політика в галузі оздоровчого харчування. Медико-біологічні, технологічні аспекти створення оздоровчих продуктів галузі.	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Виробництво оздоровчої продукції галузі з використанням продуктів переробки зернової та зернобобової сировини.	Самостійна робота	Законодавство у сфері оздоровчих харчових продуктів.
Лекція 2.	Теоретичні та практичні підходи до використання продуктів переробки зернової та зернобобової сировини у технологіях оздоровчої продукції галузі.	ЛЗ 2	Виробництво хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням з пророщених зернових та зернобобових культур.		Порівняльна оцінка хімічного складу нетрадиційної зернової сировини. Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 1
Лекція 3.	Технології оздоровчої продукції галузі з використанням продуктів переробки плодово-ягідної, плодово-овочевої сировини.	ЛЗ 3	Виробництво оздоровчої продукції галузі з використанням продуктів переробки плодово-ягідної та лікарської сировини.		Технологічні особливості пророщення зернобобових культур. Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 2.

Лекція 4.	Технології оздоровчої продукції галузі з використанням вторинної рослинної сировини.	ЛЗ 4	Виробництво хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням вторинної рослинної сировини.	Аналіз інноваційних способів переробки лікарської сировини та водоростей. Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 3. Аналіз інноваційних способів переробки плодово-ягідної та плодово-овочевої сировини. Аналіз інноваційних способів отримання олій з нетрадиційної олійної сировини. Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 4.

Модуль 2. ОЗДОРОВЧІ ПРОДУКТИ ГАЛУЗІ З ВИКОРИСТАННЯМ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ, ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК ТА ВІТАМІННО-МІНЕРАЛЬНИХ ПРЕМІКСІВ. ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ГАЛУЗІ ЗНИЖЕНОЇ КАЛОРІЙНОСТІ ТА БЕЗБІЛКОВИХ. МЕТОДИ ОЦІНКИ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ

Лекція 5.	Теоретичні та практичні підходи до виробництва оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням сировини тваринного походження.	ЛЗ 5	Виробництво оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням сировини тваринного походження.	Самостійна робота	Порівняльна оцінка хімічного складу нетрадиційної сировини тваринного походження, що використовується у технологіях оздоровчих продуктів галузі. Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 5.
Лекція 6.	Особливості застосування дієтичних добавок та вітамінно-мінеральних преміксів у технологіях оздоровчих продуктів галузі.	ЛЗ 6	Виробництво кондитерських виробів зі зниженою калорійністю.		Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 6. Розрахунок інтегрального скору мікро- та макронутрієнтів у продукції з додаванням вітамінно-мінеральних преміксів.
Лекція 7.	Технології кондитерських виробів зі зниженою калорійністю.				Традиційні та новітні цукрозамінники.
Лекція 8	Технології безглютенових хлібобулочних і кондитерських виробів.				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Нутріціологія: навч. посібник/ Н.В. Дуденко [та ін.]; під заг. ред.. Н.В. Дуденко.–Х.: Світ Книг, 2013. – 560 с.
2. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посібник / Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Олійник С.Г., Артамонова М.В., Гревцева Н.В., ШидаковаКаменюка О.Г., Кравченко О.І., Касабова К.Р., Степанькова Г.В. – Харків: ХДУХТ, 2017. –572 с.
3. Гревцева Н.В., Артамонова М.В. Технологія макаронних виробів: навчальний посібник, Харків: ХДУХТ, 2020.– 175 с.
4. Капрельянц Л.В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології. Навч. посібник / Л.В. Капрельянц, А.П. Петросьянц. – Одеса, 2011. – 269 с.
5. Дієтичне харчування: Навчальний посібник [Текст] / За заг. ред. Н.В. Дуденко – Харків: ХДУХТ, 2008. – 458 с.
6. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів. – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Редакція від 19.08.2022).

Методичне забезпечення

1. Технології оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів. Робоча програма з дисципліни.
2. Технології оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів. Опорний конспект лекцій.
3. Технології оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів. Лабораторний практикум.

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.