

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Новітні зернопродукти в харчовій індустрії

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Технології зернопродуктів та зернові ресурси»	факультет	Факультет переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Боровікова Наталія Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування
Науковий ступень – немає
Вчене звання – немає
Досвід роботи – 18 років
Показники професійної активності з тематики курсу:
авторка більше 15 методичних розробок;
учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0973133913	електронна пошта	nuklon@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: к.т.н., доцент Гавриш Тетяна Володимирівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	поглиблення теоретичних знань студентів з інноваційних технологій галузі та поліпшення навичок щодо виготовлення страв з використанням зернопродуктів
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота
Специфічні результати навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">ЗК1/ лекції, самостійна роботаЗК1, ЗК2, ЗК3 / лекції, лабораторні роботиЗК3, ЗК4/ самостійна робота
Обсяг і форми контролю	5 кредити ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 годин лабораторні роботи; модульний контроль (2 модуля); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	активність, допитливість, вчасне виконання завдань
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

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> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	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, зокрема технологій зберігання і переробки зерна.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p>
-------------	--	---------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Зернопродукти в харчовій індустрії				Самостійна робота	Тематика	
Лекція 1-2	Класифікація зернопродуктів та їх використання в харчовій індустрії	Лабораторні заняття 1 (ЛЗ 1)	Зерноборошняні продукти в технології салатів		Змістовий модуль 1.	Класифікація зернопродуктів. Зерноборошняні продукти.
Лекція 3	Зерноборошняні продукти в технології закусок та перших страв	ЛЗ 2	Використання продуктів переробки зерна в технології супів			Застосування бобових культур у приготуванні теплих і холодних салатів
Модуль 2. Асортимент зерно-бобових та круп'яних продуктів в технологіях других страв та десертів						Використання круп'яних продуктів у приготуванні перших страв.
Лекція 4-5	Використання продуктів переробки зерна в технології других страв	ЛЗ 3	Зерно-бобові продукти в технології других страв			Органолептичні показники страв за додавання зернопродуктів.
Лекція 6	Технологія і асортимент десертів та солодких страв з використанням круп'яних продуктів	ЛЗ 4 ЛЗ 5-6	Продукти переробки зерна в технології напоїв Круп'яні продукти в технології десертів та солодких страв			Змістовий модуль 2.
					Асортимент других страв з вмістом зерно-бобових продуктів, а також застосування соєвих білків. Використання технології приготування м'ясних страв за додавання продуктів переробки зерна. Технологія приготування напоїв способом зброджування. Технологія приготування пудингів із застосуванням нетрадиційних круп'яних продуктів.	
					Терміни зберігання страв.	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сирохман І. В. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
2. Гавриленко Н. М., Широкий Г. М. Світовий ринок зерна: стан та тенденції. Національний Інститут стратегічних досліджень. Центр зовнішньополітичних досліджень. 2022. С. 1–9. URL: https://niss.gov.ua/sites/default/files/2022-02/rynokzerna_gavrylenko_0422022.pdf.
3. Голомша Н. Є., Дзядикевич О. Я. Конкурентні переваги продукції зернової галузі на світовому ринку. Економіка АПК. 2017. № 11. С. 61–65.

Методичне забезпечення

4. Лабораторні роботи з даної дисципліни.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

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