

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЇ СХІДНИХ СОЛОДОЦІВ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	магістр	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Касабова Катерина Рубенівна



Вища освіта – спеціальність технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Науковий ступень - 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 – 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 120 наукових та навчально- методичних розробок;
- публікаційна активність у фахових виданнях України, наукометричних базах, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection
- практичний досвід роботи;
- авторка 20 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0992352745 (Telegram), 0984349571 (Viber)	електронна пошта	Kas_kat@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	----------------------------------------------	------------------	-----------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для розв'язання практичних проблем в організаційно-технологічній та проектно-технологічній системах функціонування підприємства кондитерської галузі
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> знання кондитерської галузі та вимог до якості сировини, що застосовується для виготовлення виробів (ЗК1, ЗК2, СК1, СК2, СК5, СК6, ПРН1, ПРН7, ПРН11) / індивідуальні практичні завдання здатність обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології для кондитерських виробів (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК5, СК6, ПРН1, ПРН5, ПРН7, ПРН10, ПРН11) / індивідуальні практичні завдання здатність забезпечити якість кондитерської продукції під час її виготовлення (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК5, СК6, ПРН1, ПРН5, ПРН7, ПРН10, ПРН11) / індивідуальні та командні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 8 годин лекції, 16 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль –залік.
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> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>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</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</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.</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.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

ТЕХНОЛОГІЇ СХІДНИХ СОЛОДОЩІВ

Лекція 1.	Вступ. Класифікація східних солодощів. Основна та додаткова сировина. Східні солодощі типу карамелі.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Виготовлення східних солодощів типу карамелі.	Самостійна робота	<p>Рецептури та технологія виготовлення напівфабрикатів для східних солодощів.</p> <p>Технологія горіхів у цукрі.</p> <p>Пакування східних солодощів.</p>
Лекція 2.	Східні солодощі типу м'яких цукерок.	ЛПЗ 2	Виготовлення східних солодощів типу м'яких цукерок.		
Лекція 3.	Борошняні вироби на основі бісквітного, листкового, пісочного або здобного тіста	ЛПЗ 3	Виготовлення борошняних виробів на основі дріжджового тіста.		
Лекція 4.	Борошняні вироби на основі дріжджового тіста.	ЛПЗ 4	Технології борошняних виробів на основі бісквітного, листкового, пісочного або здобного тіста		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Лаврентьева Л.П. Восточные сладости. Козинаки, грильяж, нуга, шербет, халва, пахлава, лукум. Киев : Клуб семейного досуга, 2015 г. 96 с.
2. Саніна І.Л. Смак країни. Східні солодощі. Харків : Аргумент Принт, 2014. 72 с.
3. Макарова О., Іоргачова К. Технологія кондитерського виробництва Одеса : ОНАХТ. 2011. 208 с.
4. Технологія борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Олійник С.Г., Артамонова М.В., Гревцева Н.В., Шидакова-Каменюка О.Г., Кравченко О.І., Касабова К.Р., Степанькова Г.В. – Харків: ХДУХТ, 2017 –572 с.
5. Чинні нормативні документи на сировину та продукцію кондитерської промисловості.

Методичне забезпечення

1. Технології східних солодощів. Робоча програма з дисципліни.
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технології східних солодощів» [Електронний ресурс] / Держ. біотехнолог. ун-т / укладачі: К. Р. Касабова, О. Г. Шидакова-Каменюка. – Х. – Електрон. дані. – 2023. – 48 с. – Назва з тит. екрана

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 опитування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на 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.