

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



БЕЗВІДХОДНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА МОЛОКА

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітні програми	харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Селютіна Галина Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність технологія та організація громадського харчування
Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.15 Товарознавство харчових продуктів
Вчене звання – доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів
Досвід роботи – понад 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок за напрямком дисципліни;
- науковий керівник дисертаційних робіт;
- член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology - IGWT);
- співавтор понад 15 тематично спрямованих статей;
- учасник понад 30 наукових та методичних конференцій
- виконання функцій наукового керівника та відповідального виконавця наукових тем

телефон

(099) 095 06 10

електронна пошта

sinps@meta.ua

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з принципами організації та технологіями комплексної переробки відходів виробництва продуктів з рослинної сировини та технологіями переробки вторинних молочних ресурсів
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> Здатність аналізувати і творчо використовувати науково-технічну інформацію з різних джерел щодо напрямів та перспектив розвитку харчової промисловості, розуміння її проблем та вміння застосовувати зарубіжний досвід виробництва продуктів з рослинної сировини та молока для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових безвідходних технологій (ЗК 1, ЗК 3, ПРН 1) / індивідуальні практичні завдання; Здатність застосовувати спеціальне технологічне обладнання, прилади та методи для планування і виконання наукових досліджень у сфері харчових безвідходних технологій, аналізування їх результатів та аргументування висновків з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі (СК 1, СК-2, ПРН 10) / індивідуальні практичні завдання; Здатність застосовувати знання щодо основних властивостей і способів переробки продукції рослинництва і молока, їх вплив на технологію, спеціалізовані концептуальні знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних безвідходних технологій переробки, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців (ЗК 4, ПРН 7) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 8 годин лекції, 16 годин лабораторно-практичних занять; поточний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	відвідування занять, 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 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</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>	Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 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>ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки</p>
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. БЕЗВІДХОДНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА МОЛОКА

Лекція 1	Загальні відомості про вторинні матеріальні ресурси та принципи організації безвідходних технологій виробництва продуктів з рослинної сировини та молока	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Технології комплексної переробки плодово-ягідної сировини та дослідження якості отриманих продуктів	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу. Технології комплексної переробки плодово-ягідної сировини та дослідження якості отриманих продуктів. Можливості комплексної переробки рослинної сировини та молока
Лекція 2	Безвідходні технології переробки овочевої сировини	ЛПЗ-2	Технології комплексної переробки овочевої сировини та дослідження якості отриманих продуктів		Опрацювання лекційного матеріалу. Технології комплексної переробки овочевої сировини та дослідження якості отриманих продуктів. Безвідходні технології комплексної переробки коренеплодів
Лекція 3	Безвідходні технології переробки знежиреного молока	ЛПЗ-3	Технологія комплексної переробки знежиреного молока та дослідження якості отриманих продуктів		Опрацювання лекційного матеріалу. Виробництво молочних продуктів функціонального призначення.
Лекція 4	Безвідходні технології переробки скотини і молочної сироватки	ЛПЗ-4	Технологія комплексної переробки скотини і молочної сироватки та дослідження якості отриманих продуктів		Опрацювання лекційного матеріалу. Використання нових фітосиропів в технології кисломолочних напоїв зі скотини. Отримання згущених та сухих концентратів із молочної сироватки. Виробництво молочного цукру з сироватки

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Продовольча безпека як пріоритет агропромислової політики України : монографія / І. І. Савенко, І. О. Седікова, С. В. Селіхов та ін. ; за заг. ред. І. І. Савенка, І. О. Седікової ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ПромАрт, 2019. – 264 с. – Режим доступу до ресурсу : <https://elc.library.onaft.edu.ua/libraryw/DocumentSearchForm>
2. Карпик Г.В. Безвідходні технології консервних виробництв : консп. лекцій. / Г.В. Карпик. – Тернопільський нац. техн. ун-т ім. І. Пулюя, 2015. – 21 с.
3. Грек О.В., Онопрійчук О.О. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини : підручник. – К.: НУХТ, 2020. – 326 с.
4. Сьрьогін О.О. Ресурсощадні технології у харчовій промисловості : підручник / О.О. Сьрьогін, О.О. Осьмак, Д.В. Риндюк. – К.: НУХТ, 2018. – 414 с.
5. Грек О.В. Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки / О.В. Грек, Г.Є. Поліщук, О.О. Онопрійчук – К. : НУХТ. 2011. – 210 с.

Методичне забезпечення

1. Робоча програма з дисципліни «Безвідходні технології продуктів з рослинної сировини та молока» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітній ступінь магістр. / уклад. Г.А. Селютіна. Х.: ДБТУ, 2023. 14 с.
2. Безвідходні технології продуктів з рослинної сировини та молока: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» / уклад.: Г.А. Селютіна, А.М. Одарченко. - Харків: ФОРТ, 2024. - 83 с.
3. Безвідходні технології консервних виробництв. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітній ступінь магістр. / уклад. Погарська В.В., Балабай К.С., Селютіна Г.А. Х.: ДБТУ, 2022. 21 с.
4. Погарська, В. В. Кріогенна безвідходна технологія заморожених дрібнодисперсних добавок із яблук та цитрусових / В. В. Погарська, Р. Ю. Павлюк, А. А. Берестова // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 206-207.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		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