

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХЛІБОБУЛОЧНІ І КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ

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

ВИКЛАДАЧІ

Олійник Світлана Георгіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія громадського харчування
 Науковий ступень - кандидат технічних наук, наукова спеціальність 05.18.16 - Технологія продуктів харчування
 Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів
 Досвід роботи – більше 20 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка більше 30 тематичних науково-методичних розробок;
- співавторка 10 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
---------	------------	------------------	----------------------------	-----------------------	--------

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 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

+380958259780

електронна
пошта

stepankova_galina@ukr.net

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета

опанування теоретичних основ та практичних навичок створення функціональних хлібопродуктів та кондитерських виробів; розуміння підходів до використання різних джерел фізіологічно-функціональних інгредієнтів для надання продукту певних функціональних властивостей

Формат

лекції, лабораторні заняття, самостійна робота

Деталізація результатів
навчання і **форм їх
контролю**

- здатність аналізувати науково-технічну інформацію для вирішення професійних завдань у сфері розробки та впровадження технологій оздоровчих хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
- (K1, PR01, PR04) / **індивідуальне завдання**;
- здатність удосконалювати існуючі та розробляти нові технології функціональних хлібобулочних і кондитерських виробів з урахуванням сучасних наукових підходів до їх створення (K1, K15, K19, PR01, PR04, PR05, PR06, PR08) / **індивідуальне завдання, тестування**;
- здатність приймати технологічні та організаційні рішення для забезпечення якості та безпечності функціональних хлібобулочних і кондитерських виробів (K01, K06, PR05, PR06) / **індивідуальне завдання, 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 (K01, K26, PR21) / **індивідуальне завдання, тестування**

Обсяг і форми контролю

Загальний обсяг – 3 кредити ECTS (90 год): 12 годин – лекції, 18 годин – лабораторні роботи, 60 годин – самостійна робота;
підсумковий контроль – залік

Вимоги викладача

вчасне виконання завдань, активність, командна робота

Умови зарахування

вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	K1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K6. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.	Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР21. 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)

Модуль 1					
Лекція 1.	Функціональні харчові продукти: визначення, загальна характеристика, історія розвитку та законодавче регулювання у сфері виробництва	Лабораторне заняття (ЛЗ)1	Технології функціональних хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційних видів борошна	Самостійна робота	Порівняльна оцінка хімічного складу нетрадиційних видів борошна. Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 1
Лекція 2.	Класифікація функціональних продуктів. Фізіологічно-функціональні інгредієнти				
Лекція 3.	Джерела фізіологічно-функціональних інгредієнтів				

Модуль 2

Лекція 4	Методологія конструювання функціональних харчових продуктів	ЛЗ 2	Технології функціональних хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням продуктів переробки плодово-ягідної та овочевої сировини	Аналіз інноваційних способів переробки плодово-ягідної та плодово-овочевої сировини. Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 2 Порівняльна характеристика хімічного складу побічних продуктів борошномельного, круп'яного та олійного виробництв Розрахунок рецептур та витрат сировини згідно з завданням ЛЗ 3.
Лекція 5	Технології функціональних хлібобулочних виробів	ЛЗ 3	Технології функціональних хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням вторинної з сировини	
Лекції 6	Технології функціональних 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. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний,С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 962 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. Українець А.І., Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових пролуктів. – К.: НУХТ, 2009. – 310 с. 6. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. Монографія. Одеса: Друк, 2003. 312. 6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Редакція від 19.08.2022).	Методичне забезпечення	1. Функціональні хлібобулочні і кондитерські вироби. Робоча програма з дисципліни. – ДБТУ, 2024.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	усереднені результати модульного оцінювання	
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	результати тестування
		до 25	результати виконання лабораторних робіт
		до 25	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.