

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ, МАКАРОННОЇ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНОЇ ГАЛУЗЕЙ

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

ВИКЛАДАЧ

Самохвалова Ольга Володимирівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія і організація громадського харчування»

Науковий ступінь - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія продуктів харчування

Вчене звання - професор кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи – більше 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 20 методичних розробок;
- співавторка більше 50 тематичних публікацій;
- співавторка 40 тематичних патентів;
- учасниця багатьох наукових і методичних конференцій.

телефон

+380661833270

електронна пошта

Sam55ov@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	отримання компетентностей, необхідних у професійній діяльності для вирішення актуальних проблем у сфері виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • вміння здійснювати пошук, систематизацію і аналіз інформації щодо актуальних проблем галузі, оцінювати світові тенденції у сфері нових технологій, приймати стратегічні рішення щодо розвитку технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів (K01, K02, K05, PR01, PR04, PR14)/ індивідуальні і лабораторні завдання. • здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та інноваційної діяльності у сфері виробництва продукції галузі (K01, K02, K15, K19, PR02, PR05, PR21) / індивідуальні і лабораторні завдання. • вміння аналізувати структуру асортименту продукції галузі, моделювати раціональний асортимент, розробляти прогнози розвитку та впровадження нової або вдосконаленої продукції високого рівня якості, харчової цінності та безпечності (K10, K17, K18, PR05, PR08)/ індивідуальні і лабораторні завдання • здатність оцінювати ефективність нових технологій на підприємствах галузі, впроваджувати їх у виробництво, приймати технологічні рішення для вирішення актуальних проблем виробництва та забезпечення конкурентоспроможності продукції галузі та збереження навколишнього середовища (K15, K21, PR06, PR08, PR14, / індивідуальні і лабораторні завдання • вміння презентувати результати своєї професійної діяльності для широкої аудиторії з метою висвітлення проблем, ідей, рішень і власного досвіду у сфері вирішення актуальних проблем галузі (K14, K26, PR21, PR26) / індивідуальні завдання, самостійна робота
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 год): 24 год лекції, 36 год лабораторні; 120 год самостійна робота; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна і індивідуальна робота
Умови зарахування	Вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	Програмні результати навчання	PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.
	K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями		PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
	K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.		PR04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
	K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій		PR05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв, у тому числі технологій хліба, кондитерських,
	K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел		
	K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.		
	K14. Здатність зберігати та примножувати моральні, 7		

культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, із застосуванням сучасних методів.

K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, у тому числі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.

макаронних виробів та харчоконцентратів, та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

PR06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

PR08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

PR14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти, у тому числі хліб, кондитерські, макаронні вироби та харчоконцентрати.

PR21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

PR26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

PR27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	Розвиток галузі в сучасних умовах і актуальні проблеми хлібопекарської промисловості.		-	Самостійна робота	Стан хлібопекарської галузі України
----------	---	--	---	-------------------	-------------------------------------

Лекція 2	Проблема підвищення харчової цінності хліба і хлібобулочних виробів.	ЛЗ 1	Вплив збагачуючих добавок на технологічний процес виготовлення тіста і якість пшеничного хліба	Законодавство і нормативна документація у сфері спеціальних і функціональних хлібобулочних виробів. Підготовка до виконання ЛЗ 1.
Лекція 3	Використання харчових добавок і поліпшувачів в хлібопекарському виробництві.	ЛЗ 2	Вплив окремих хлібопекарських поліпшувачів на властивості тіста і якість пшеничного хліба	Порівняння впливу окремих хлібопекарських властивостей на якість пшеничного хліба. Підготовка до виконання ЛЗ 2.
Лекція 4	Використання харчових добавок і поліпшувачів в хлібопекарському виробництві.	ЛЗ 3	Вплив комплексних хлібопекарських поліпшувачів на властивості тіста і якість пшеничного хліба	Характеристика комплексних хлібопекарських поліпшувачів, що присутні на вітчизняному ринку. Підготовка до виконання ЛЗ 3.
Лекція 5	Підвищення якості хлібобулочних виробів під час перероблення борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями.	ЛЗ 4	Вплив ферментних препаратів на властивості тіста і якість пшеничного хліба	Використання ферментних препаратів під час переробки борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями. Підготовка до виконання ЛЗ 4.
Лекція 6	Проблеми забезпечення населення свіжими хлібом.		-	Прогресивні види пакувальних матеріалів і пакувань, що сприяють подовженню терміну збереження свіжості. Активні види пакувальних матеріалів.
Лекція 7	Мікробіологічне ушкодження хліба і заходи по його запобіганню		-	Консерванти і антисептичні препарати для запобігання мікробіологічного ушкодження хлібобулочних виробів.
Лекція 8.	Актуальні проблеми і сучасні тенденції розвитку кондитерського виробництва.		-	Стан кондитерської галузі України в сучасних умовах.
Лекція 9	Нові технології виробництва пастильно-мармеладних виробів.	ЛЗ 5	Способи економної витрати драглеутворюючих речовин у виробництві кондитерських виробів	Комбіновані драглеутворювачі у виробництві желейної продукції. Підготовка до виконання ЛЗ 6.
Лекція 10	Сучасні проблеми і нові підходи до вдосконалення шоколадних виробів		-	Використання альтернатів какао-масла і какао-порошку в технології шоколадної глазури.
Лекція 11	Вдосконалення технології виробництва карамелі та цукерок		-	Використання цукрозамінників у виробництві карамелі і цукерок
Лекція 12	Актуальні проблеми і сучасні тенденції розвитку макаронного виробництва.	ЛЗ 6	Вплив поліпшуючих добавок на технологічний процес виготовлення макаронних виробів і їх якість	Стан макаронної галузі України в сучасних умовах. Підготовка до виконання ЛЗ 6.
Лекція 11	Перспективи вдосконалення технології макаронних виробів і		-	Характеристика поліпшувальної сировини у макаронному виробництві.

	покращення їх якості.			
Лекція 12	Сучасні технологічні схеми одержання харчоконцентратів.		-	Розроблення нових екструзійних картоплепродуктів

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посібник / за ред. О.В. Самохвалової. Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. 284 с.</p> <p>2. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. Київ. ПрофКнига, 2024. 516 с.</p> <p>3. Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посібник / О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, С.Г. Олійник та ін.; за ред. О.В. Самохвалової. Х.: ФОП Бровін, 2017. – 572 с.</p> <p>4. Гревцева Н.В. Технологія макаронних виробів : навч. посібник/ Н.В. Гревцева, М.В. Артамонова, Н.В. Черкашина – Х.: ХДУХТ, 2019. – 188 с</p> <p>5. Чинні нормативні документи на продукцію хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Актуальні проблеми технології хлібопекарської кондитерської, макаронної і харчоконцентратної галузей. Робоча програма з дисципліни.</p> <p>2. Актуальні проблеми технології хлібопекарської кондитерської, макаронної і харчоконцентратної галузей. Опорний конспект лекцій.</p> <p>3. Актуальні проблеми технології хлібопекарської кондитерської, макаронної і харчоконцентратної галузей. Лабораторний практикум.</p>
------------	---	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	поточне оцінювання
		до 40	підсумкове тестування
Поточне 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.