

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	всі освітні програми спеціальності 181 харчові технології	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Юр'єва Ольга Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Товарознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Досвід роботи – понад 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- наявність публікацій у фахових виданнях України (28), у наукометричних базах, зокрема, Scopus, Web of Science Core Collection (3);
- наявність 2 монографій;
- наявність навчально – методичних посібників/практикумів/ інших навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування - 5;
- наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій – понад 20;
- участь на всеукраїнських та міжнародних науково – практичних конференціях, конкурсах, форумах

телефон

(097) 737 54 90

електронна пошта

olyaureva@ukr.net

дистанційна
підтримка

MOODLE

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з сучасними тенденціями та проблемами в молочній та плодоовочевій галузі, основними напрямками розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможної продукції галузі, набуття підходів у вирішенні актуальних проблем в технологіях молочних та плодоовочевих продуктів.
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність розуміти практичні проблеми в молочній та плодоовочевій галузі та сформулювати теоретичні та практичні підходи у їх вирішенні (К 02, К 05, ПР 01, ПР 04); / індивідуальні практичні завдання; • здатність аналізувати основні напрямки розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможної молочної та плодоовочевої продукції та здатність обирати та застосовувати найефективніші (К 09, ПР 01, ПР 04); / індивідуальні практичні завдання; • здатність оволодівати сучасними знаннями щодо розробки ресурсощадних технологій виробництва конкурентоспроможної молочної та плодоовочевої продукції, в т.ч комбінованої молочно-рослинної з максимальним збереженням біологічного потенціалу сировини (К 07, ПР 14); / індивідуальні практичні завдання; • здатність інтенсифікувати технологічні процеси переробки молочної та плодоовочевої сировини, спрямовані на вирішення актуальних проблем технології молочної та плодоовочевої галузі та розробку прогресивних технологій виробництва конкурентоспроможних продуктів (К 19, ПР 14) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ЕКТС (180 годин): 24 години лекції, 36 годин лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</p>
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. АНАЛІЗ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ

Лекція 1.	Вступ. Аналіз сучасних тенденцій та проблем в молочній та плодоовочевій галузі, основні напрямки розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможної продукції галузі	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Інформаційно-аналітична робота з аналізу сучасних тенденцій та проблем в молочній та плодоовочевій галузі, дослідження основних напрямків розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможної продукції галузі	Самостійна робота	Аналіз сучасних напрямків розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі.
Лекція 2.	Аналіз інноваційних шляхів вирішення основних проблем у виробництві конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі		Інформаційно-аналітична робота з аналізу інноваційних шляхів вирішення основних проблем у виробництві конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі		Інноваційні шляхи вирішення основних проблем у виробництві конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі.
Лекція 3.	Аналіз наукових результатів та наукової концепції наукової школи кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у розробці конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі	ЛПЗ 2	Інформаційно-аналітична робота з аналізу наукових результатів та наукової концепції наукової школи кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у розробці конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі		Наукові результати та наукові концепції наукової школи кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у розробці конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі.
Лекція 4.	Роль ефективного обладнання кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у розробці конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі		Вивчення видів та принципів роботи ефективного обладнання кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк, призначеного для розробки конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі		Ефективне обладнання кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у розробці конкурентоспроможної продукції молочної та плодоовочевої галузі.

Модуль 2. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЇ ГАЛУЗІ ТА НАПРЯМКИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Лекція 5.	Актуальні проблеми в технології плавлених сирних виробів та шляхи їх вирішення.	ЛПЗ 3	Актуальні проблеми в технології плавлених сирних виробів та шляхи їх вирішення.	Самостійна робота	Ознайомлення з особливостями будови твердих сичугових сирів, умовами та процесом їх плавлення.
Лекція 6.	Актуальні проблеми переробки пряноароматичної сировини та шляхи їх вирішення.		Актуальні проблеми переробки пряноароматичної сировини та шляхи їх вирішення.		Ознайомлення з особливостями сублімаційного сушіння та дрібнодисперсного подрібнення пряноароматичної сировини.
Лекція 7.	Актуальні проблеми переробки сироватки та шляхи їх вирішення.	ЛПЗ 4	Актуальні проблеми переробки сироватки та шляхи їх вирішення.		Особливості технології переробки сироватки у кисломолочні напої збагачені рослинними компонентами.

Лекція 8.	Актуальні проблеми переробки сколотини та шляхи їх вирішення.		Актуальні проблеми переробки сколотини та шляхи їх вирішення.		Особливості технології переробки сколотини у комбіновані молочно-рослинні соуси.
Лекція 9.	Актуальні проблеми у виробництві сиркових виробів та шляхи їх вирішення.	ЛПЗ 5	Актуальні проблеми у виробництві сиркових виробів та шляхи їх вирішення.	Самостійна робота	Особливості технології переробки рослинної сировини для збагачення сиркових виробів.
Лекція 10.	Актуальні проблеми у виробництві кисломолочних напоїв та шляхи їх вирішення.		Актуальні проблеми у виробництві кисломолочних напоїв та шляхи їх вирішення.		Особливості технології переробки рослинної сировини для збагачення кисломолочних напоїв.
Лекція 11.	Актуальні проблеми у виробництві морозива та шляхи їх вирішення.	ЛПЗ 6	Актуальні проблеми у виробництві морозива та шляхи їх вирішення.		Ознайомлення з особливостями технології виробництва плодово-ягідного морозива без синтетичних добавок, з високим вмістом натуральних біологічно-активних речовин.
Лекція 12.	Актуальні проблеми переробки антоціанвмісної сировини та шляхи їх вирішення.		Актуальні проблеми переробки антоціанвмісної сировини та шляхи їх вирішення.		Ознайомлення з особливостями сублімаційного сушіння, дрібнодисперсного та низькотемпературного подрібнення антоціанвмісної сировини.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Павлюк, Р. Ю. Кріо- і механохімія в харчових технологіях : монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О. О. Юр'єва, В. А. Павлюк та ін. – Х.: Фінарт, 2014. – 260 с.
2. Р.Ю. Павлюк. Технологія оздоровчих плавлених сирних виробів без солей-плавильників з використанням заморожування та неферментативного каталізу / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О.О. Юр'єва, Л.І. Скрипка, Т. С. Абрамова // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2016. – Т. 5, № 11 (83). – С. 51–61. doi: 10.15587/1729-4061.2016.81415.
3. Павлюк, Р. Ю. Розробка технології наноекстрактів та нанопорошків із прянощів для оздоровчих продуктів / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Л. О. Радченко, О. О. Юр'єва, Г. Е. Гасанова, Т. С. Абрамова, Т. М. Коломієць // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2015. – Т. 3, № 10 (75). – С. 54–59. doi: 10.15587/1729-4061.2015.43323.
4. Павлюк, Р. Ю. Біотехнологія кисломолочних напоїв з використанням сколотини та добавок із прямих овочів / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, А. В. Хоменко, К.В. Кострова // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2013. – Т. 4, № 10 (64). – С. 53–57.
5. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг : підручник / С. В. Іванов, О. В. Грек, Т. Г. Осьмак ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. - Київ : НУХТ, 2017. - 275 с. - ISBN 978-966-612-194-6.

Методичне забезпечення

1. Актуальні проблеми технології галузі: робоча програма для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О. –Х. : ХДУХТ, 2021. – 16 с.
2. Актуальні проблеми технології галузі: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О. –Х. : ХДУХТ, 2021. – 39 с.
3. Актуальні проблеми технології галузі: методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О. –Х. : ХДУХТ, 2021. – 48 с.
4. Актуальні проблеми технології галузі: тестові завдання для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О. –Х. : ХДУХТ, 2021. – 24 с.

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 одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.