

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЇ КОМПЛЕКСНОЇ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДООВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

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	перший (бакалаврський)	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 продуктів із плодоовочевої сировини
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність на основі розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем пов'язаних зі значною кількістю різних видів відходів під час отримання продуктів з плодоовочевої сировини проводити пошук та обробку науково-технічної інформації щодо застосування ефективних методів комплексної переробки (K01, PR01); / індивідуальні практичні завдання; • здатність впроваджувати технології комплексної переробки плодоовочевої сировини на основі розуміння сутності і закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів плодоовочевої сировини впродовж технологічного процесу з метою збереження ресурсного потенціалу сировини (K15, PR05); / індивідуальні практичні завдання; • здатність удосконалювати технології продуктів з плодоовочевої сировини з урахуванням відповідних стандартів якості та безпечності, світових тенденцій розвитку галузі та вимог до збереження навколишнього середовища (K10, K18, PR08); / індивідуальні практичні завдання; • здатність забезпечувати екологічну чистоту та збереження навколишнього середовища під час комплексної переробки відходів при отриманні продуктів з плодоовочевої сировини (K10, K17); / індивідуальні практичні завдання;
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 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>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p>	Програмні результати навчання	<p>PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>PR05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>PR08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>PR17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</p>
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЇ КОМПЛЕКСНОЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКТІВ ІЗ ПЛОДОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Лекція 1	Загальні відомості про вторинні матеріальні ресурси та принципи організації безвідходних технологій виробництва продуктів з плодоовочевої сировини	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Технологія переробки дослідження продуктів комплексної обліпихи і якості готових продуктів	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу. Технологія комплексної переробки обліпихи і дослідження якості готових продуктів Можливості комплексної переробки рослинної сировини
Лекція 2	Особливості хімічного складу плодоовочевої сировини, що впливають на якість під час зберігання та промислової переробки				Опрацювання лекційного матеріалу. Безвідходні технології та раціональне використання відходів плодів та овочів при їх переробці
Лекція 3	Технології комплексної переробки каротинвмісної плодоовочевої сировини	ЛПЗ-2	Технологія переробки дослідження продуктів гарбуза і якості готових продуктів		Опрацювання лекційного матеріалу. Технологія комплексної переробки гарбуза і дослідження якості готових продуктів
Лекція 4	Технології комплексної переробки картоплі				Опрацювання лекційного матеріалу. Безвідходні технології комплексної переробки коренеплодів
Лекція 5	Технології комплексної переробки яблук	ЛПЗ-3	Технологія переробки яблук і дослідження якості готових продуктів		Опрацювання лекційного матеріалу. Технологія комплексної переробки яблук і дослідження якості готових продуктів. Перспективні напрямки комплексної переробки продуктів з яблук
Лекція 6	Технології комплексної переробки винограду				Опрацювання лекційного матеріалу. Використання виноградних вичавок в технологіях виробництва харчових продуктів

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: <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. Серьогін О.О. Ресурсоощадні технології у харчовій промисловості : підручник / О.О. Серьогін, О.О. Осьмак, Д.В. Риндюк. – К.: НУХТ, 2018. – 414 с.
4. Ростовський, В.С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості. Навчальний посібник / В.С. Ростовський, Н. В. Олійник. – К.: Кондор, 2009. – 134 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