

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИКЛИКИ В 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 технологічними викликами 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 технологічні виклики 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. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИКЛИКИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ З ПЛОДІВ, ОВОЧІВ І МОЛОКА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

| | | | | | |
|-----------|---|---|--|-------------------|--|
| Лекція 1. | Сучасні технологічні виклики у виробництві конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока | Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1) | Проведення аналізу сучасних технологічних викликів в технології виробництва продуктів з плодів, овочів і молока, визначення основних напрямків розвитку інновацій під час виробництва конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока | Самостійна робота | Сучасні технологічні виклики при виробництві конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока на підприємствах харчової галузі |
| Лекція 2. | Основні напрямки розвитку інновацій для отримання конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока | | Проведення аналізу основних напрямків розвитку інновацій для отримання конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока | | Основні напрямки розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока на підприємствах харчової галузі |
| Лекція 3. | Результати діяльності наукової школи кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у подоланні сучасних технологічних викликів під час розробки технологій конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі | ЛПЗ 2 | Проведення аналізу результатів діяльності наукової школи кафедри під час розробки та впровадження конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі | | Досвід наукової школи кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у подоланні сучасних технологічних викликів під час розробки конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі |
| Лекція 4. | Пропозиції наукової школи кафедри щодо застосування сучасних видів обладнання під час розробки технологій конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі | | Вивчення принципів роботи сучасного обладнання для отримання конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі | | Види та принципи роботи сучасного ефективного обладнання кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк, призначеного для подолання технологічних викликів під час розробки конкурентоспроможних продуктів із плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі |

Модуль 2. СПОСОБИ ПОДОЛАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВИКЛИКІВ

| | | | | | |
|-----------|--|-------|--|-------------------|---|
| Лекція 5. | Технологічні виклики при виробництві плавлених сирних виробів і способи їх отримання без застосування синтетичних компонентів та з високим вмістом БАР | ЛПЗ 3 | Дослідження впливу технологічних факторів при виробництві плавлених сирних виробів та визначення способів їх отримання без застосування синтетичних компонентів та з високим вмістом БАР | Самостійна робота | Особливості будови твердих сичугових сирів та умови для їх плавлення в технології виробництва плавлених сирних виробів |
| Лекція 6. | Технологічні виклики при виробництві порошкоподібних добавок із пряно – ароматичної рослинної сировини та запропоновані способи отримання добавок високої біологічної цінності | | Дослідження впливу технологічних факторів під час отримання порошкоподібних добавок із пряно – ароматичної рослинної сировини високої біологічної цінності | | Особливості технології сублімаційного сушіння, дрібнодисперсного та криогенного подрібнення пряно-ароматичної сировини. |

| | | | | | |
|------------|--|-------|--|-------------------|--|
| Лекція 7. | Технологічні виклики при виробництві напоїв на сироватці: можливість отримання напоїв з високим вмістом натуральних БАР оздоровчої дії | ЛПЗ 4 | Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання напоїв на сироватці з високим вмістом натуральних рослинних БАР оздоровчої дії | | Особливості технології кисломолочних напоїв на основі сироватки збагачених рослинними компонентами. |
| Лекція 8. | Технологічні виклики при виробництві соусів на сколотині: можливість отримання соусів з високим вмістом натуральних БАР оздоровчої дії | | Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання соусів на сколотині з високим вмістом натуральних рослинних БАР оздоровчої дії | | Особливості технології комбінованих молочно-рослинних соусів на основі сколотини. |
| Лекція 9. | Технологічні виклики при виробництві кисломолочних сиркових виробів: можливість їх отримання з високим вмістом натуральних БАР | ЛПЗ 5 | Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання кисломолочних сиркових виробів з високим вмістом натуральних рослинних БАР | Самостійна робота | Особливості технології переробки рослинної сировини у добавки в формі паст для збагачення сиркових виробів. |
| Лекція 10. | Технологічні виклики при виробництві кисломолочних напоїв з натуральними фруктовими наповнювачами: можливість отримання напоїв з високим вмістом натуральних БАР | | Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання кисломолочних напоїв з натуральними фруктовими наповнювачами з високим вмістом натуральних БАР | | Особливості технології фруктових наповнювачів для виробництва збагачених кисломолочних напоїв |
| Лекція 11. | Технологічні виклики при виробництві морозива: можливість отримання морозива без синтетичних добавок з високим вмістом натуральних БАР | ЛПЗ 6 | Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання плодово-ягідного морозива без застосування синтетичних добавок з високим вмістом натуральних БАР | | Особливості технології виробництва плодово-ягідного морозива без синтетичних добавок з високим вмістом БАР. |
| Лекція 12. | Технологічні виклики збереження антоціанових барвних речовин при переробці ягідної рослинної сировини у конкурентоспроможні продукти | | Дослідження впливу технологічних факторів та визначення способів збереження антоціанових барвних речовин при переробці ягідної рослинної сировини у конкурентоспроможні продукти | | Особливості технології 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. 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.
3. 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.
4. Павлюк, Р. Ю. Біотехнологія кисломолочних напоїв з використанням сколотини та добавок із пряних 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. 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.

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.