

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА

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

Погарський Олексій Сергійович



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

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

Досвід роботи – понад 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор біля 50 статей, в тому числі 12 - у фахових виданнях України, 10 – у наукометричних б.д. Scopus, Web of Science Core Collection, 25 – у міжнародних виданнях Словаччини, Естонії, Польщі, Канади, Японії, Великобританії;
- співавтор 4 монографій, 1 енциклопедії;
- співавтор понад 20 навчально - методичних розробок;
- співавтор апробаційних та/або науково-популярних публікацій;
- учасник всеукраїнських та міжнародних науково – практичних конференцій, конкурсів, форумів

телефон

(067) 79 02 008

електронна пошта

valve310@gmail.com

дистанційна підтримка

MOODLE

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва та контролю якості морозива залежно від рецептурних компонентів
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • розуміння основ та принципів технології виробництва морозива, основних факторів, що впливають на його якість під час приготування сумішей, їх заморожування та охолодження (K01, ПР01); / індивідуальні практичні завдання; • здатність аналізувати інформацію з різних джерел про процеси, що відбуваються під час виробництва морозива залежно від виду сировини, режимів заморожування та охолодження (K05, ПР04) / індивідуальні практичні завдання; • здатність оволодівати сучасними знаннями щодо вибору рецептурних компонентів, методів розрахунку сумішей для морозива, особливостей їх виробництва, пакування, транспортування з метою зниження втрат і максимального зберігання харчової цінності (K02, ПР02) / індивідуальні практичні завдання; • здатність організувати та проводити контроль якості різних видів морозива під час складання сумішей, заморожування, фризювання, охолодження та зберігання, визначати відповідність показників якості нормативним вимогам із застосуванням сучасних методів аналізу (K17, ПР11) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (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>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості та безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</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>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>
-------------	---	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

Лекція 1.	Характеристика галузі з виробництва морозива	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Дослідження асортименту та класифікації основних видів морозива	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до лабораторно – практичного заняття	
Лекція 2.	Класифікація та властивості					
Лекція 3.	Рецептурні компоненти					ЛПЗ 2
Лекція 4.	Смакові та ароматичні добавки					
Лекція 5.	Методи розрахунку сумішей для морозива					

Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА

Лекція 6.	Особливості приготування сумішей для морозива	ЛПЗ 3	Проведення розрахунку сумішей для морозива	Самостійна робота	Підготовка до лабораторно – практичного заняття
Лекція 7.	Заморожування та охолодження під час виробництва морозива		Розробка рецептури, виробництво та оцінка якості морозива		Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до лабораторно – практичного заняття
Лекція 8.	Пакування та транспортування	ЛПЗ 4			Опрацювання лекційного матеріалу, підготовка до лабораторно – практичного заняття
Лекція 9.	Заморожені десерти, щербети, фруктове морозиво		Розробка рецептури та виготовлення заморожених десертів і любительських видів морозива		Підготовка до лабораторно – практичного заняття
Лекція 10.	Любительські види морозива	ЛПЗ 5			Підготовка до підсумкового заняття
Лекції 11-12.	Аналіз заморожених десертів	ЛПЗ 6	Підсумкове заняття		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Сарана В.В. Наукове і технічне забезпечення виробництва морозива : монографія. К.: НУБіП України, 2019 – 299 с.
2. Морозиво з комбінованим складом сировини : ДСТУ 4735:2007. – [Чинний від 2008-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 38 с. – (Національний стандарт України).
3. Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Л.О. Радченко, О.С. Погарський та ін. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія. Х.: Факт, 2017.- 380 с.(Серія «Інновації при переробці плодів, овочів і молока»)
4. Pavlyuk R. Development of the nanotechnology for wellness products "NatureSuperFood" – fruit and vegetable icecream sorbets with a record content of biologically active substances / R. Pavlyuk, V. Pogarskaya, A. Pogarskiy, I. Kakadii, T. Stukonozhenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2018. - №6/11 (96), P. 59–68.
5. Масліков М. М. Холодильна технологія харчових продуктів : навч. посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / М. М. Масліков. – К. : НУХТ, 2007. – 335 с.

Методичне забезпечення

Додаткова література:

1. Типова технологічна інструкція з виробництва морозива молочного, вершкового, пломбіру; плодово-ягідного, ароматичного, щербету, льоду; морозива з комбінованим складом сировини : ТТІ 31748658-1-2007 до ДСТУ 4733:2007, 4734:2007, 4735:2007. – [Чинна від 2008-01-01]. – К. : Асоціація українських виробників «Українське морозиво та заморожені продукти», 2007. – 100 с. 74
2. Морозиво молочне, вершкове, пломбір : ДСТУ 4733:2007. – [Чинний від 2008-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 39 с. – (Національний стандарт України).
3. Морозиво плодово-ягідне та ароматичне : ДСТУ 4734:2007. – [Чинний від 2008-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 35 с. – (Національний стандарт України).

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	36 - 60	результат модульного оцінювання
		24 - 40	фінальне оцінювання засвоєного теоретичного, лабораторно-практичного матеріалу та самостійного блоку дисципліни
Модульне оцінювання	60-бальна сумарна	36 - 60	результати виконання лабораторно – практичних робіт

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.