

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Крупи, снеки, пластівці

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Харчові технології»	факультет	Факультет переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Боровікова Наталія Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування
Науковий ступень – немає
Вчене звання – немає
Досвід роботи – 19 років
Показники професійної активності з тематики курсу:
авторка більше 15 методичних розробок;
учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0973133913	електронна пошта	nuklon@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: к.т.н., доцент Гавриш Тетяна Володимирівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з асортиментом круп та сучасними круп'яними продуктами вітчизняного ринку, а також особливості використання круп'яних продуктів в різних країнах світу. Відмінності технологічних процесів підготовки зернової сировини до виробництва крупи, снєків, пластівців, екструдованих круп'яних продуктів
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота
Специфічні результати навчання і форм їх контролю	- ЗК2 / лекції, самостійна робота - ЗК1, ЗК2, ЗК7 / лекції, лабораторні роботи - ЗК4, ЗК5/ самостійна робота
Обсяг і форми контролю	Зкредити ECTS (90 годин):12 годин лекції, 18 годин-практичні; модульний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	активність, допитливість, вчасне виконання завдань
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	K04. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. K06. Здатність проведення досліджень на певному рівні. K10. Здатність використання інформаційних і комунікаційних технологій. K11. Здатність працювати в команді. K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. 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.	Результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
-------------	---	---------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Світовий досвід та сучасні технології виробництва круп, пластівців і снеків

Лекція 1	Світовий досвід технологій крупів, пластівців та снеки	Лабораторні заняття 1	Самостійна робота	Змістовий модуль 1. Вивчення сучасних технологій виробництва круп, пластівців та снеків, зокрема інноваційні методи обробки зерна. Вивчення світових тенденцій та досягнень в галузі виробництва круп'яних продуктів, з акцентом на нові підходи та технології, що використовуються на міжнародному ринку. Знайомство з міжнародним ринком снеків, новими видами та сучасними технологіями їх виробництва.
Лекція 2	Світові технології виробництва круп: сучасні методи обробки зерна	(ЛЗ 1) Дослідження показників якості сировини круп'яного виробництва		
Лекція 3	Снеки: міжнародний ринок, нові види та технології виробництва	ЛЗ 2 Оцінка показників якості снеків		

Модуль 2. Інновації у використанні зернових культур і функціональні продукти

Лекція 4	Традиційні та нетрадиційні зернові культури у виробництві круп, пластівців і снеків	ЛЗ 3	Оцінка показників якості вівсяних пластівців	Змістовий модуль 2. Особливості традиційних та нетрадиційних зернових культур, використання їх у виробництві круп, пластівців і снеків, а також перспективи застосування менш поширених видів зернових. Основні тенденції міжнародного ринку, способи збагачення круп корисними речовинами, вплив на здоров'я споживачів. Міжнародні стандарти та вимоги щодо якості, методи контролю та оцінки безпеки круп, пластівців і снеків, запобігання ризикам у виробництві.
Лекція 5	Функціональні та збагачені круп'яні продукти: тренди міжнародного ринку			
Лекція 6	Контроль якості та безпека круп, пластівців і снеків у міжнародному контексті			

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Nguyen, T. T., & Tran, Q. D. (2023). Functional Properties of Quinoa and Amaranth in Snack Products. Journal of Functional Foods, 58(1), 102–110.	Методичне забезпечення	1. Технологія круп : навч. посіб. / [авт. кол.: П. І. Петренко, О. В. Сидоренко, Н. М. Коваленко та ін.]. – Київ : НУХТ, 2020. – 200 с.
	2. O'Connor, E. M., & O'Brien, N. M. (2020). Gluten-Free Cereal Products: Innovations and Nutritional Quality. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 19(6), 3942–965.		2. Технологія виробництва пластівців з різного зерна і крупів, які не потребують варіння // Вісник Національного університету харчових технологій. – 2020. – Т. 26, № 3. – С. 45–50.
	3. Rao, P. S., & Reddy, G. V. (2022). Emerging Trends in Ready-to-Eat Cereal Products. Journal of Food Processing and Preservation, 46(2), e16123.		3. Удосконалення технології виробництва крупи із тритикале // Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. – 2022. – Вип. 2. – С. 112–118.
	4. Wang, S., & Zhu, F. (2023). Novel Applications of Pulses in Cereal-Based Snack Products. Food Research International, 162, 112–120.		4. Patel, H., & Patel, V. (2021). Sorghum and Millets: Processing Technology and Applications in Snacks. Food Reviews International, 37(7), 623–640.
	5. Круп'яні та бобові культури в хлібопекарській і кондитерській галузях // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2024. – № 30. – С. 27–29.		
	6. Технологія виробництва борошна, крупи і комбікорму / [за ред. І. В. Іванова]. – Миколаїв : МНАУ, 2021. – 150 с.		

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50%від усередненої оцінки за модулі
		до 50	50%від усередненої оцінки за модулі
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	Підсумкове тестування
		до 50	Відповіді на тестові питання
		до 20	Усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях

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.