

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Борошняні ресурси світу

спеціальність	G13 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Технології зернопродуктів та зернові ресурси»	факультет	Факультет переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Шаніна Ольга Миколаївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування
 Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів
 Вчене звання – професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів
 Досвід роботи – більше 30 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:
 авторка більше 20 методичних розробок;
 досвід роботи у складі НМК Мінагрополітики України (розробка галузевих стандартів);
 учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0509103206	електронна пошта	avgust23@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені.....

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей застосовувати базові знання фундаментальних і прикладних наук для розуміння сукупності науково обґрунтованих методів обробки зерна для одержання борошна та інших помольних продуктів високої якості
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- ЗК1, ЗК2, ЗК3, ФК1, ФК 7-9, ФК12, ФК12, ФК15/ лекції, самостійна робота - ЗК5-ЗК10, ФК 6 / лабораторно-практичні роботи - ЗК4, ФК9/ самостійна робота
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 8 годин лекції, 16 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	працездатність, допитливість, вчасне виконання завдань, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. ЗК2. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК5. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. ЗК6. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. ЗК9. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК10. Здатність працювати в команді ФК1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. ФК6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач. ФК12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень. ФК13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами. ФК15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв	Програмні результати навчання	ПРН1. Демонструвати знання фундаментальних і загально-інженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання ПРН4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти. ПРН5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів. ПРН10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості. ПРН12. Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	Місце України у світовому ринку зернопродуктів. Вітчизняна система класифікації борошна	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Порівняльний аналіз українських виробників борошняних продуктів, їхнього асортименту, якості і вартості	Самостійна робота	Опанування систем класифікації борошняних продуктів Європейського Союзу, США і Канади та їх відповідність Українській системі
Лекція 2	Асортимент борошняних продуктів, які виробляють у Північній Америці, Австралії та Великій Британії	ЛПЗ 2	Вивчення і порівняння показників якості Farina і Semolina		
Лекція 3	Система типізації борошна в країнах Європейського Союзу	ЛПЗ 3	Порівняльний аналіз асортименту, якості і вартості борошна європейських виробників		
Лекція 4	Світовий ринок борошняних продуктів спеціального призначення	ЛПЗ 4	Аналіз властивостей безглютенового і цілнозернового борошна імпортного виробництва на українському ринку та потенціал їх запровадження в Україні	Самостійна робота	Вивчення типізації борошняних продуктів Австралії, Азії, Великої Британії. Опанування асортименту спеціальних борошняних продуктів

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Types of Wheat Flour. https://www.wheatfoods.org/resources/wheat-facts/types-of-wheat-flour/ 2. Gluten-Free Food Science and Technology/ Edited by Eimear Gallagher Ashtown Food Research Centre, Teagasc, Dublin, Ireland. - 2009 by Blackwell Publishing Ltd	Методичне забезпечення	3. Шаніна О.М. Борошняні продукти світу: Візуальний супровід курсу. - Х.: ДБТУ, 2024. – електронна версія. 4. Шаніна О.М. Борошняні продукти світу: Опорний конспект лекцій. - Х.: ДБТУ, 2024.
------------	---	------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 40	іспит
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 60	відповіді на тестові питання
		до 40	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 20	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.