

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



БК 3.2 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ТРЕНІНГ

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	магістр	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ-МОДЕРАТОР

Касабова Катерина Рубенівна



Вища освіта – спеціальність технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи – 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 5 методичних розробок;
- практичний досвід роботи;
- співавторка 10 тематичних публікацій;
- співавторка 20 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0992352745, 0984349571	електронна пошта	Kas_kat@ukr.net	дистанційна підтримка	moodle
---------	---------------------------	------------------	-----------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: к.т.н., проф. Самохвалова Ольга Володимирівна, к.т.н., проф. Олійник Світлана Георгіївна, к.т.н., доцент Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна, к.т.н., доцент Артамонова Майя Володимирівна, к.т.н., доцент Болховітіна Олена Іванівна, к.т.н., доцент Степанькова Галина Вячеславівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей щодо розв'язання практичних завдань і проблем галузі, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- знання трендів хлібопечення, підходів до підвищення харчової цінності, еко- та сучасних технологій виготовлення хліба і хлібобулочних виробів (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11) / індивідуальні практичні завдання - знання щодо тенденції розвитку кондитерської та макаронної промисловості (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11)/ індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	1 кредит ECTS (30 годин): 16 годин лекції, 14 годин практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.	Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Академічна доброчесність в університеті: сучасний погляд і роль у навчальному процесі	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Академічна доброчесність в університеті: сучасний погляд і роль у навчальному процесі	Самостійна робота	Академічна доброчесність в університеті: сучасний погляд і роль у навчальному процесі
Лекція 2.	Зелені технології в харчовій промисловості	ПЗ 2	Особливості впровадження зелених технологій в кондитерській, хлібопекарній та макаронній промисловостях		Ознайомлення з законодавством ЄС стосовно впровадження зелених технологій під час виробництва харчової продукції
Лекція 3.	Сучасні тренди у хлібопеченні	ПЗ 3	Сучасні тренди у хлібопеченні		Сучасні тренди у хлібопеченні
Лекція 4.	Шляхи збагачення хлібобулочних виробів фізіологічно-функціональними інгредієнтами	ПЗ 4	Шляхи збагачення хлібобулочних виробів фізіологічно-функціональними інгредієнтами		Вивчення сучасних підходів до використання збагачувальної сировини тваринного походження у технологіях хлібобулочних виробів

Модуль 2.

Лекція 5.	Технологічні аспекти виробництва та зберігання заморожених хлібобулочних виробів	ПЗ 5	Заморожені хлібобулочні вироби	Самостійна робота	Сучасні технології виробництва заморожених тортів і тістечок
Лекція 6.	Нові тенденції у кондитерській справі	ПЗ 6	Нові тенденції у кондитерській справі		Нові тенденції у кондитерській справі
Лекція 7.	Сучасні напрямки удосконалення технологій цукерок	ПЗ 7	Технології цукерок функціонального призначення		Ознайомлення з нормативною документацією з виробництва цукерок
Лекція 8.	Сучасні підходи до підвищення харчової цінності макаронних виробів	ПЗ 8	Виробництво нетрадиційних видів макаронних виробів		Сучасні підходи до підвищення харчової цінності макаронних виробів. Нові види макаронних виробів

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сучасні технології кондитерського виробництва : підручник. / Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.– К.: ІПТО НАПН України, 2020. 440 с
2. Технологія макаронних виробів : навч. посібник / Н. В. Гревцева, М. В. Артамонова, Н. В. Черкашина. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 188 с.
3. Максимець О.Б. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. / О.Б. Максимець, В.Л. Максимець. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021, 168 с.
4. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2017. – 540 с.
5. Про Стратегію сталого розвитку «Україна – 2020». Указ президента України від 12.01.2015. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5/2015#Text>
6. Шуміло О. М. Реалізація концепції сталого розвитку в законодавстві Європейського Союзу // Проблеми екологічного законодавства. 2021. №1. С. 139 – 144.
7. Sustainable Development Goals in Ukraine. URL: <https://ukraine.un.org/en/sdgs>
8. Zaman, A. (2022). Zero-Waste: A New Sustainability Paradigm for Addressing the Global Waste Problem. In: Edvardsson Björnberg, K., Belin, MÅ., Hansson, S.O., Tingvall, C. (eds) The Vision Zero Handbook. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-23176-7_46-1
9. СОУ 15.8-37-00389676-533:2006 Напівфабрикати швидкозаморожені та хлібобулочні вироби з них. Загальні технічні умови.

Методичне забезпечення

1. Загорулько О. Є., Загорулько А. М., Михайлов В. М., Касабова К. Р., Шидакова-Каменюка О.Г. Інноваційні технології продуктів переробки рослинної сировини у кондитерських výroбах спеціального призначення: Монографія. – Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2023. 171 с.
2. Артамонова М.В., Шидакова-Каменюка О.Г. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві. навч. посібник за ред. М.В. Артамонової Х. : ДБТУ, 2022. 173 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	підсумкове опитування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		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.