

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Новітні зернопродукти в харчовій індустрії

|                  |                                                |                           |                                                   |
|------------------|------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------|
| 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

#### Боровікова Наталія Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія і організація громадського харчування  
Науковий ступень – немає  
Вчене звання – немає  
Досвід роботи – 18 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                                              | поглиблення теоретичних знань студентів з інноваційних технологій галузі та поліпшення навичок щодо виготовлення страв з використанням зернопродуктів                     |
| Формат                                            | лекції, лабораторні заняття, самостійна робота                                                                                                                            |
| Специфічні результати навчання і форм їх контролю | <ul style="list-style-type: none"> <li>ЗК1/ лекції, самостійна робота</li> <li>ЗК1, ЗК2, ЗК3 / лекції, лабораторні роботи</li> <li>ЗК3, ЗК4/ самостійна робота</li> </ul> |
| Обсяг і форми контролю                            | 5 кредити ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 годин лабораторні роботи; модульний контроль (2 модуля); підсумковий контроль – залік                                     |
| Вимоги викладача                                  | активність, допитливість, вчасне виконання завдань                                                                                                                        |
| Умови зарахування                                 | згідно з навчальним планом                                                                                                                                                |

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Компетенції | <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> | Результати навчання | <p>РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна.</p> <p>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 зберігання і переробки зерна.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

| Модуль 1. Зернопродукти в харчовій індустрії                                                     |                                                                                        |                              |                                                           | Самостійна робота | Тематика                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |                                                                                        |                              |                                                           |                   | <b>Змістовий модуль 1.</b>                                                                     |
| Лекція 1-2                                                                                       | Класифікація зернопродуктів та їх використання в харчовій індустрії                    | Лабораторні заняття 1 (ЛЗ 1) | Зерноборошняні продукти в технології салатів              |                   | Класифікація зернопродуктів. Зерноборошняні продукти.                                          |
| Лекція 3                                                                                         | Зерноборошняні продукти в технології закусок та перших страв                           | ЛЗ 2                         | Використання продуктів переробки зерна в технології супів |                   | Застосування бобових культур у приготуванні теплих і холодних салатів                          |
| Модуль 2. Асортимент зерно-бобових та круп'яних продуктів в технологіях других страв та десертів |                                                                                        |                              |                                                           |                   | Використання круп'яних продуктів у приготуванні перших страв.                                  |
| Лекція 4-5                                                                                       | Використання продуктів переробки зерна в технології других страв                       | ЛЗ 3                         | Зерно-бобові продукти в технології других страв           |                   | Органолептичні показники страв за додавання зернопродуктів.                                    |
| Лекція 6                                                                                         | Технологія і асортимент десертів та солодких страв з використанням круп'яних продуктів | ЛЗ 4                         | Продукти переробки зерна в технології напоїв              |                   |                                                                                                |
|                                                                                                  |                                                                                        | ЛЗ 5-6                       | Круп'яні продукти в технології десертів та солодких страв |                   |                                                                                                |
|                                                                                                  |                                                                                        |                              |                                                           |                   | <b>Змістовий модуль 2.</b>                                                                     |
|                                                                                                  |                                                                                        |                              |                                                           |                   | Асортимент других страв з вмістом зерно-бобових продуктів, а також застосування соєвих білків. |
|                                                                                                  |                                                                                        |                              |                                                           |                   | Використання технології приготування м'ясних страв за додавання продуктів переробки зерна.     |
|                                                                                                  |                                                                                        |                              |                                                           |                   | Технологія приготування напоїв способом зброджування.                                          |
|                                                                                                  |                                                                                        |                              |                                                           |                   | Технологія приготування пудингів із застосуванням нетрадиційних круп'яних продуктів.           |
|                                                                                                  |                                                                                        |                              |                                                           |                   | Терміни зберігання страв.                                                                      |

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                        |                                           |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|
| Література | <p>1. Сирохман І. В. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.</p> <p>2. Гавриленко Н. М., Широкий Г. М. Світовий ринок зерна: стан та тенденції. Національний Інститут стратегічних досліджень. Центр зовнішньополітичних досліджень. 2022. С. 1–9. URL: <a href="https://niss.gov.ua/sites/default/files/2022-02/rynokzerna_gavrylenko_0422022.pdf">https://niss.gov.ua/sites/default/files/2022-02/rynokzerna_gavrylenko_0422022.pdf</a>.</p> <p>3. Голомша Н. Є., Дзяди́кевич О. Я. Конкурентні переваги продукції зернової галузі на світовому ринку. Економіка АПК. 2017. № 11. С. 61–65.</p> | Методичне забезпечення | 4. Лабораторні роботи з даної дисципліни. |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|

### 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 тестування                             |
| Модульне оцінювання   | 100 бальна сумарна           | до 50 | Відповіді на тестові 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.