

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЯ БАД І ПРОДУКТІВ З НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Погарська Вікторія Вадимівна



Вища освіта – спеціальність прогресивні технології продуктів громадського харчування

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

Вчене звання – професор кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока

Досвід роботи – понад 25 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- наявність публікацій у фахових виданнях України (34), наукометричних базах, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection (9);
- наявність 4 монографій;
- наявність навчально - методичних посібників/ практикумів/ інших навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування – 16
- наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій – 6
- виконання функцій наукового керівника (4) та відповідального виконавця (1) наукових тем.

телефон

(067) 49 92 762
(066) 12 92 059

електронна пошта

viktoria.pogarskaya@ukr.net
viktoria.pogarskaya@gmail.com

дистанційна підтримка

e-Front, Moodle

До викладання дисципліни долучені: старший викладач Лосева Світлана Михайлівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з особливостями хімічного складу та біологічної цінності нетрадиційних видів рослинної сировини, з технологіями їх переробки в різні види добавок в формі порошків, екстрактів, ефірних олій, що відрізняються значним вмістом корисних фітокомпонентів та використовуються як збагачувачі під час виробництва широкого асортименту харчових продуктів оздоровчого спрямування
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність відшукувати, систематизувати та аналізувати інформацію про особливості хімічного складу нетрадиційних видів рослинної сировини, технологій їх переробки в різні види добавок в формі порошків, екстрактів, ефірних олій, тощо, що відрізняються значним вмістом корисних фітокомпонентів для застосування як збагачувачів під час виробництва різних видів харчових продуктів оздоровчого спрямування (ЗК 1, РН 1) / індивідуальні практичні завдання; • здатність проводити дослідження, приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків пов'язаних із застосуванням нетрадиційних видів рослинної сировини, що відрізняються значним вмістом корисних фітокомпонентів але можуть містити в своєму складі небезпечні речовини, кількість яких в харчовому продукті не повинна перевищувати ГДК (ЗК 2, РН 2) / індивідуальні практичні завдання; • здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне та технологічне обладнання, сучасні методи та інструменти для розв'язання складних задач розробки продуктів і добавок з використанням та на основі нетрадиційних видів рослинної сировини з урахуванням особливостей її хімічного складу та будови (СК 1, РН 3) / індивідуальні практичні завдання; • здатність оцінювати та усувати ризики і невизначеності технологічних рішень для забезпечення якості та безпечності продуктів отриманих з використанням нетрадиційних видів рослинної сировини (СК 6, РН 11) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 години 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	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково – обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень в сфері харчових технологій. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів 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. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне та комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ТЕХНОЛОГІЯ БАД І ПРОДУКТІВ З НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Лекція 1.	Нетрадиційні види рослинної сировини: характеристика, класифікація, цілющі властивості, особливості збору, зберігання, використання	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Характеристика, аналіз якості та хімічного складу різних видів нетрадиційних видів рослинної сировини, що використовуються в харчовій галузі	Самостійна робота	Нетрадиційні види рослинної сировини: характеристика, доцільність використання під час виробництва харчових продуктів
Лекції 2-3.	Особливості хімічного складу нетрадиційних видів рослинної сировини, що використовуються при виробництві харчових продуктів	ЛПЗ 2 ЛПЗ 3	Дослідження якості культивованих нетрадиційних видів рослинної сировини вітчизняного виробництва, що використовуються в харчовій галузі		Характеристика та хімічний склад основних видів нетрадиційної лікарської рослинної сировини, що використовуються під час виробництва харчових продуктів
Лекції 4-5.	Ароматичні БАД в формі екстрактів з нетрадиційних видів рослинної сировини: особливості технології, хімічний склад, застосування	ЛПЗ 4	Дослідження якості ароматичних добавок з нетрадиційних видів рослинної сировини в формі екстрактів		Характеристика та хімічний склад основних видів нетрадиційної нетрадиційних пряно-смакових лікарських трав та гостросмакових натуральних прянощів, що використовуються під час виробництва харчових продуктів
Лекція 6.	БАД в формі ефірних олій та порошкоподібних сумішей з нетрадиційних видів рослинної сировини: особливості технології, хімічний склад, застосування		Дослідження якості нетрадиційних видів рослинної сировини за вмістом фітокомпонентів		
Лекція 7.	Настої з нетрадиційних видів рослинної сировини: особливості технології, хімічний склад, застосування лікувально – профілактичні властивості	ЛПЗ 5	Дослідження якості нетрадиційних видів дикорослої рослинної сировини вітчизняного виробництва, що використовуються в харчовій галузі		Характеристика, хімічний склад, застосування під час виробництва харчових продуктів дикорослих ягід з антоціанвмісної рослинної сировини
Лекція 8.	Технології БАД з натуральних вітаміноносіїв: особливості технології, хімічний склад, застосування	ЛПЗ 6	Дослідження якості натуральних вітаміноносіїв - дикорослих каротин та антоціанвмісних ягід		Характеристика, хімічний склад, застосування під час виробництва харчових продуктів дикорослих ягід з каротинвмісної рослинної сировини

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Товароведение и инновационные технологии переработки лекарственно - технического растительного сырья: учебное пособие / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, В.В. Яницкий и др.; Харьк. гос. ун-т питания и торговли; Харьк. торг.-эконом. инс-т Киевск. нац. торг – эконом. ун-та. – Х.: 2013 – 429 с.
2. Товароведение и переработка лекарственно - технического растительного сырья в БАД: учебное пособие / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, В.В. Яницкий и др.; Харьк. гос. ун-т питания и торговли; Гос. Департамент прод-вия Минагро-пром Укр. – Харьков; Киев, 2003 – 306 с.
3. Пряно-ароматические и пряно - вкусовые растения. Справочник. / Л.Г. Дудченко, А.С. Козьякова, В.В. Кравченко и др. – К: Наукова думка, 1989. –304 с.
4. Доморецкий В.А. Производство концентратов, экстрактов и безалкогольных напитков. Справочник. – К: Урожай, 1990. – 240 с.

Методичне забезпечення

1. Энциклопедия питания. Т. 5 Биологически активные добавки: монография / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, Е.С. Балабай, А.С. Погарский, С.М. Лосева и др. – Х.: Мир Книг, 2017. – 406 с.
2. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, В. А. Павлюк, Л. О. Радченко, О.О. Юр`ева та ін.; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі; Харк. торг.-економ. коледж Київськ. нац. торг – економ. ун-ту; Харк. торг.-економ. інс-т Київськ. нац. торг – економ. ун-ту;. – Х.: Факт, 2017 – 380 с.
3. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.О. Юр`ева, С.М. Лосева та ін. - Харків: Факт, 2021. – 253 с.
4. Технології продуктів з лікарсько-технічної сировини : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини і молока для підприємств харчового бізнесу»/ Погарська В.В., Юр`ева О.О., Погарський О.С., Лосева С.М. –Х. : Факт, 2022. – 46 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	100	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.