

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Борошняні ресурси світу

спеціальність	181 «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 к.т.н., доцент Гавриш Т.В.

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	Знання глобальних тенденцій у виробництві, переробці та споживанні борошняних ресурсів, включаючи використання інноваційних технологій та екологічних підходів (ЗК1, ЗК2, СК2, РН1, РН7) / <i>індивідуальні практичні завдання</i> - Уміння проводити порівняльний аналіз якості, асортименту та вартості борошняних продуктів вітчизняних і зарубіжних виробників(ЗК1, ЗК2, СК1, СК2, РН1, РН2, РН3) / <i>індивідуальні практичні завдання</i> - Здатність застосовувати лабораторне та аналітичне обладнання для визначення фізико-хімічних і функціональних властивостей різних видів борошна (ЗК2, СК1, РН2, РН3) / <i>індивідуальні практичні завдання</i> - Здатність оцінювати перспективність використання безглютенового, цілнозернового та альтернативного борошна на українському ринку з урахуванням світових практик (ЗК1, ЗК2, СК2, РН1, РН2, РН7) / <i>індивідуальні та командні завдання</i>
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 10 годин лекції, 22 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	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна. СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів	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 зберігання і переробки зерна. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері технологій зберігання і переробки зерна, 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 і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, зокрема у технології зернопродуктів. 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.
-------------	---	-------------------------------	---

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	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	Асортимент борошняних продуктів виробників Австралії, Великій Британії та Азії	ЛПЗ 4	Порівняльний аналіз асортименту, якості і вартості борошна в Австралії, Великій Британії та Азії	Самостійна робота	Вивчення типізації борошняних продуктів Австралії, Азії, Великої Британії. Опанування асортименту спеціальних борошняних продуктів
Лекція 5	Світовий ринок борошняних продуктів спеціального призначення	ЛПЗ 5	Борошняні продукти в Казахстані – асортимент і властивості		
		ЛПЗ 6	Аналіз властивостей безглютенового і цілнозернового борошна імпортного виробництва на українському ринку та потенціал їх запровадження в Україні		

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

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	сумарні результати поточного оцінювання
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 25	відповіді на тестові завдання
		до 45	усні відповіді на лабораторних 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.