

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Борошняні ресурси світу

|                  |                                                |                           |                                                   |
|------------------|------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------|
| спеціальність    | G 13 «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> <ul style="list-style-type: none"> <li>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></li> <li>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>Здатність оцінювати перспективність використання безглютенового, цільнозернового та альтернативного борошна на українському ринку з урахуванням світових практик (ЗК1, ЗК2, СК2, РН1, РН2, РН7) / <i>індивідуальні та командні завдання</i></li> </ul> </li> </ul> |
| Обсяг і форми контролю                              | 4 кредити ECTS (120 годин): 10 годин лекції, 20 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 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>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.</p> <p>СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів</p> | Програмні результати навчання | <p>РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері у сфері харчових технологій, зокрема технологій зберігання і переробки зерна.</p> <p>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.</p> <p>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.</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)

|          |                                                                                         |                                         |                                                                                                                                                  |                   |                                                                                                                                    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                   | Аналіз властивостей безглютенового і цілнозернового борошна імпортного виробництва на українському ринку та потенціал їх запровадження в Україні |                   |                                                                                                                                    |
|          |                                                                                         |                                         | *(2 год) Позааудиторна робота                                                                                                                    |                   |                                                                                                                                    |

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                        |                                                                                                                                                                                                   |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Література | 1. Types of Wheat Flour. <a href="https://www.wheatfoods.org/resources/wheat-facts/types-of-wheat-flour/">https://www.wheatfoods.org/resources/wheat-facts/types-of-wheat-flour/</a><br>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.<br>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.