

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ВК 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 – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 3 методичних розробок;
- практичний досвід роботи;
- співавторка 20 тематичних публікацій;
- співавторка 15 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0992352745	електронна пошта	Kasabova_kateryna@biotechuniv.edu.ua	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 у студентів компетентностей щодо дотримання принципів академічної доброчесності, вирішення проблемних завдань науково-технічного і технологічного характеру, створення та вдосконалення технологій виробництва хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів, забезпечення їх якості, безпечності, харчової цінності та конкурентоспроможності на основі поєднання сучасних наукових знань, практичного досвіду та творчого підходу до професійної діяльності.
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- знання принципів академічної доброчесності та сталого виробництва, уміння аналізувати досвід ЄС і застосовувати його в умовах харчових технологій (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11) / індивідуальні лабораторні та практичні завдання - знання сучасних трендів і технологій у хлібопекарській, кондитерській та макаронній промисловостях, уміння застосовувати нетрадиційну сировину та інноваційні підходи для підвищення харчової цінності і якості продукції (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11)/ індивідуальні лабораторні та практичні завдання - здатність творчо вирішувати технологічні завдання, розробляти та удосконалювати рецептури, моделювати сучасний дизайн і пакування виробів з урахуванням вимог ринку, безпечності та конкурентоспроможності (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11)/ практичні проекти, презентації
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 годин практичні; 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 проектів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, під час впровадження	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
-------------	--	-------------------------------	---

технологічних інновацій на підприємствах галузі.

для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Поняття академічної доброчесності та способи її застосування під час навчання й наукової роботи	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Академічна доброчесність в університеті: сучасний погляд і роль у навчальному процесі	Самостійна робота	Аналіз досвіду країн ЄС щодо впровадження принципів академічної доброчесності в університетах
Лекція 2.	Реалізація принципів концепції сталого виробництва в харчових технологіях	ЛПЗ 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	ЛПЗ 3	Особливості виготовлення трендових хлібобулочних виробів		Підходи до декорування у хліба
Лекція 4.	Сучасні підходи до підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів	ЛПЗ 4	Технології хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності		Властивості нетрадиційної збагачувальної сировини у технологіях хлібобулочних виробів
Лекція 5.	Світові традиції хлібопечення: національні вироби та їх адаптація до умов промислового виробництва	ЛПЗ 5	Особливості виготовлення національних булочних виробів		Технології виробництва національних булочних виробів Європейських країн
Лекція 6.	Сучасні тренди виготовлення та оздоблення тортів і тістечок	ЛПЗ 6	Моделювання сучасного дизайну тортів та тістечок		Визначення можливості використання натуральних квітів для декорування тортів та тістечок
Лекція 7.	Сучасні напрямки удосконалення технологій цукеркових виробів	ЛПЗ 7	Удосконалення технології цукеркових виробів		Ознайомлення з нормативною документацією з виробництва цукерок
Лекція 8.	Нові види макаронних виробів	ЛПЗ 8	Виробництво нетрадиційних видів макаронних виробів		Сучасні підходи до підвищення харчової цінності 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. Самохвалова О.В., Касабова К.Р., Олійник С.Г., Шидакова-Каменюка О. Г., Болховітіна О.І., Степанькова Г.В. Методичні вказівки до виконання практичних занять.
2. Самохвалова О.В., Касабова К.Р., Олійник С.Г., Шидакова-Каменюка О. Г., Болховітіна О.І., Степанькова Г.В. Опорний конспект лекцій
3. Загорулько О. Є., Загорулько А. М., Михайлов В. М., Касабова К. Р., Шидакова-Каменюка О.Г. Інноваційні технології продуктів переробки рослинної сировини у кондитерських виробках спеціального призначення: Монографія. – Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2023. 171 с.
4. 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

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	сумарні результати поточного оцінювання
Поточне оцінювання	100 бальна сумарна	до 30	відповіді на питання
		до 40	виконання та захист лабораторно-практичних занять
		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.