

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ВК 4.2 ТВОРЧА СТУДІЯ «НАУКА І ТЕХНОЛОГІЯ»

спеціальність	181 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 – 11 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 3 методичних розробок;
- практичний досвід роботи;
- співавторка 10 тематичних публікацій;
- співавторка 15 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0992352745, 0984349571	електронна пошта	Kas_kat@ukr.net	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 розв'язання проблемних завдань науково-технічного і технологічного характеру, створення та вдосконалення технологій виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, забезпечення їх якості, безпечності та конкурентоспроможності шляхом поєднання наукових знань із практичною творчою діяльністю.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- знання трендів хлібопечення, підходів до підвищення харчової цінності, еко- та сучасних технологій виробництва хлібобулочних виробів (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11) індивідуальні практичні завдання - знання тенденцій розвитку кондитерської та макаронної промисловості (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11) / індивідуальні практичні завдання - уміння оцінювати якість харчоконцентратів і функціональних продуктів (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11) / практичні завдання - здатність застосовувати цифрові інструменти у виробництві та контролі якості (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11) / практичні завдання - навички творчого пошуку й презентації власних технологічних рішень (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК5, СК6, РН1, РН5, РН7, РН11) / творчий проєкт, захист
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 проєктів. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема хліба,	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.
-------------	---	-------------------------------	---

кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТВОРЧА СТУДІЯ «НАУКА І ТЕХНОЛОГІЯ»

Лекція 1.	Вступ до дисципліни. Синергія науки і технологій у харчовій галузі	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Огляд інноваційних технологій у галузі з урахуванням ефективності їх впровадження у виробництво	Самостійна робота	Огляд наукових статей, патентів з обраної технології
Лекція 2.	Новітні нетрадиційні інгредієнти у хлібопеченні	ПЗ 2	Вивчення технологічних властивостей нових видів сировини		Особливості застосування нетрадиційної рослинної та тваринної сировини
Лекція 3.	Перспективи виробництва органічної продукції галузі	ПЗ 3	Розробка технології органічних хлібобулочних і макаронних виробів		Огляд наукових джерел щодо особливостей технології органічних продуктів
Лекція 4.	Сучасні тренди молекулярних технологій у кондитерському мистецтві та промисловості	ПЗ 4	Сферифікація у кондитерському мистецтві		Вивчення популярних дизайнерських рішень у молекулярній кухні
Лекція 5.	Харчоконцентрати та функціональні продукти швидкого приготування	ПЗ 5	Дослідження показників якості продуктів швидкого приготування представлених на ринку України		Використання смако-ароматичних інгредієнтів в технологіях харчових концентратів
Лекція 6.	Діджиталізація процесів виробництва та контролю якості продукції галузі	ПЗ 6	Проект діджиталізації технологічної лінії		Сучасні програмні рішення для контролю якості харчових продуктів
Лекція 7.	Науково-дослідні методи в харчових технологіях	ПЗ 7	Робота з цифровими інструментами для планування та статистичної обробки експерименту		Виконання індивідуального завдання: статистичний аналіз результатів експерименту
Лекція 8.	Творчий пошук та інноваційний проєкт у харчовій галузі	ПЗ 8	Розробка та презентація власного інноваційного продукту: захист творчого проєкту		Складання плану, формування мети та завдань, аналітичний огляд літератури з теми, підготовка проєкту та його презентації

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. Шуміло О. М. Реалізація концепції сталого розвитку в законодавстві Європейського Союзу // Проблеми екологічного законодавства. 2021. №1. С. 139 – 144.
6. Sustainable Development Goals in Ukraine. URL: <https://ukraine.un.org/en/sdgs>
7. 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

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.

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.