СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧІ

Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна

Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування»
Науковий ступень – кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія продуктів харчування
Вчене звання – доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Досвід роботи – більше 15 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка методичних розробок;
- співавторка більше 30 тематичних публікацій (в т.ч. 2 навчальних посібників за дисципліною та 5 монографій);
- учасниця наукових-технічних, науково-практичних та науково-методичних конференцій.

Телефон	0509582548	електронна пошта	shidakovae@gmail.com shidakovaog@biotechuniv.edu.ua	дистанційна підтримка	Moodle

Болховітіна Олена Іванівна

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 – більше 15 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- **співавторка тематичних науково-методичних розробок;**
- **співавторка більше 15 тематичних наукових статей (в т.ч. 2 навчальних посібників за дисципліною та 5 монографій);**
- **учасниця науково-практичних та науково-методичних конференцій.**

телефон	**0664309073, 0686341214**	**електронна пошта**	**kravchenko.elen16@gmail.com bolhovitina@btu.kharkiv.ua**	**дистанційна підтримка**	**Moodle**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	**формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері крафтового виробництва хлібопродуктів і кондитерських виробів**
Формат	**лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання**
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• **ознайомлення з основами крафтових технологій та асортиментом хлібобулочних, кондитерських та макаронних виробів; вміння обирати оптимальне для їх реалізації технологічне обладнання (К02, К15, К19, ПР02, ПР05, ПР07, ПР08) / оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування;** • **розуміння суті перетворень основних компонентів сировини під час технологічного перероблення, вміння застосовувати закономірності їх перебігу для раціональної побудови технологічних процесів крафтового виробництва хлібопродуктів і кондитерських виробів (К02, К10, К15, ПР02, ПР05, ПР07, ПР17) / оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування;** • **здатність приймати технологічні та організаційні рішення для забезпечення якості хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів за крафтового способу їх виробництва (К15, К19, К26, К27, ПР05, ПР07, ПР08, ПР12, ПР14, ПР17, ПР21) / оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування;** • **здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі крафтові технології хлібобулочних, кондитерських та макаронних виробів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі (К10, К15, К19, ПР06, ПР08, ПР14, ПР17)/ оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування;** • **здатність підвищувати ефективність діяльності крафтових підприємств-виготовлювачів хлібобулочних, кондитерських та макаронних виробів за рахунок впровадження інноваційних технологій (К19, К26, К27, ПР06, ПР12, ПР14, ПР21) / оцінювання результатів виконання лабораторних робіт, індивідуальних завдань, тестування.**

Обсяг і форми контролю	**3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні заняття; проміжний контроль (тестування); підсумковий контроль – залік.**
Вимоги викладача	**вчасне виконання завдань, активність, командна робота**
Умови зарахування	**вільне зарахування**

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	**К02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями** **К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища** **К15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу** **К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів** **К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.**	**Програмні результати навчання**	**ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.** **ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.** **ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.** **ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.** **ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.** **ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.** **ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва** **ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій**

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	**Вступ. Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової промисловості**			**Самостійна робота**	**Опрацювання лекційного матеріалу**
Лекція 2.	**Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції.**				**Ознайомлення з технологією виготовлення заквасок на основі житнього та пшеничного борошна.**
Лекція 3.	**Крафтові технології хліба і хлібобулочних виробів**	**Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)**	**Крафтові технології хліба і хлібобулочних виробів**		**Ознайомлення з особливостями крафтових технологій безглютенових хлібопродуктів і кондитерських виробів**
Лекція 4.	**Технологія крафтового виробництва макаронних виробів**	**ЛЗ 2**	**Крафтові технології макаронних виробів**		**Ознайомлення з особливостями крафтових технологій хлібопродуктів і кондитерських виробів покращеної харчової цінності**
Лекція 5.	**Крафтові технології борошняних кондитерських виробів**				**Ознайомлення з особливостями контролю якості сировини та готової продукції під час реалізації крафтових технологій хлібопродуктів і кондитерських виробів**
Лекція 6.	**Крафтові технології цукрових кондитерських виробів**	**ЛЗ 3**	**Крафтові технології кондитерських виробів**		**Підготовка презентацій за темами лабораторних занять**

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва :навч. посіб. 2-е вид., перероб. і допов. Київ : Профкнига, 2019. 579 с.
2. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посіб. / за ред. О.В. Самохвалової. Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. 284 с.
3. Сучасні технології кондитерського виробництва : підручник. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Київ : ІПТО НАПН України, 2020. 440 с.
4. Максимець О. Б., Максимець В. Л. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021, 168 с.
5. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник / О. В. Новікова [та ін.]. Х.: Світ книги, 2014. 316 с.
6. Гревцева Н. В., Артамонова М. В., Черкашина Н. В. Технологія макаронних виробів : навч. посібн. Харків : ХДУХТ, 2019. 188 с.

Методичне забезпечення

1. Дробот В. І. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 341 с.
2. Технології крафтових хлібопродуктів і кондитерських виробів. Робоча програма з дисципліни.
3. Технології крафтових хлібопродуктів і кондитерських виробів. Опорний конспект лекцій.
4. Технології крафтових хлібопродуктів і кондитерських виробів. Лабораторний практикум.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 40	підсумкове тестування
Модульне оцінювання		до 40	відповіді на тестові питання
			усні відповіді та виконання лабораторних робіт
		до 20	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.