

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



НАЦІОНАЛЬНІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

спеціальність	181 (G13) Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології харчових виробництв	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Степанькова Галина Вячеславівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
Науковий ступінь - 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 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 7 тематичних публікацій;
- співавторка 8 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	+380958259780	електронна пошта	stepankova_galina@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо традиційних та сучасних технологій виробництва національних хлібобулочних виробів різних країн, вивчення особливостей рецептур, технологічних процесів, використання локальної сировини та впливу культурних традицій на формування асортименту хлібобулочних виробів
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • розуміння теоретичних основ виробництва хлібобулочних виробів, знання основних способів їх виробництва (K15, K17, K19, ПР05, ПР08, ПР11 / лекції, індивідуальні завдання • вміння організувати та контролювати технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів, забезпечувати якість готової продукції (K07, K08, K09, K017, ПР05, ПР08, ПР11, ПР19 / лекції, практичні завдання • здатність впроваджувати у виробництво технології хлібобулочних виробів урахувавши світові тенденції розвитку галузі (K15, K19, ПР08) / лабораторні завдання • вміння доносити результати своєї діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду (K026; ПР021) / лабораторні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів, у тому числі хліба, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі</p>	Програмні результати навчання	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв, у тому числі технологій хліба та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини,</p>
-------------	--	-------------------------------	---

харчові технології, у тому числі технології хліба з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.

напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР021. 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.	Характеристика національного хлібопечення. Карта національних хлібобулочних виробів світу	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Технологія французького багета та італійської фокаччі та чіабатти	Самостійна робота	Вплив кліматичних умов на формування традицій хлібопечення.
Лекція 2.	Технології національних пшеничних хлібобулочних виробів				Роль хліба в обрядах і традиціях різних народів
Лекція 3.	Житні та житньо-пшеничні хлібобулочні вироби різних країн світу	ЛЗ 2	Житні та житньо-пшеничні хлібобулочні вироби різних країн світу		Види національних печей та їх вплив на якість хліба
Лекція 4.	Технологія національних виробів зниженої вологості				Хлібобулочні вироби Азії.
Лекція 5.	Технології національних перепічок	ЛЗ 3	Бубличні вироби		Порівняльний аналіз видів борошна, що використовуються у хлібопеченні різних країн
Лекція 6.	Технологія національних пасхальних виробів				Національні особливості рецептур і технологій приготування безглютенового хліба

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Ingram, C., Shapter J. Breads of the World: An encyclopedia of loaves, with 100 recipes. Anness Publishing. 2023. 256 p.
2. Jurgen Krauss. German baking. Kyle Books. 2023. 208 p.
3. The Italian Bakery. Phaidon. 2021. 360 p.
4. Pelcel R., Sheft U. Breaking Breads: A New World of Israeli Baking--Flatbreads, Stuffed Breads, Challahs, Cookies, and the Legendary Chocolate Babka. Workman Publishing. 201. 352 p.
5. Teffri-Chambelland. Sourdough Panettone and Viennoiserie. 2020. 264 p.
6. Morton J. The Big Book of Bread. Quadrille. 2024. 320 p.

Методичне забезпечення

1. Національні хлібобулочні вироби. Робоча програма з дисципліни
2. Сучасні технології національних хлібобулочних виробів : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчових виробництв») / укладач: Г.В. Степанькова; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2026. – 55 с.
3. Сучасні технології національних хлібобулочних виробів : навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчових виробництв») / укладач: Г.В. Степанькова, С.Г. Олійник; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2026. – 62 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 50	відповіді на тестові питання
		до 20	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.