

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Food Technologies

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

ВИКЛАДАЧІ

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
---------	------------	------------------	------------------	-----------------------	--------

Олійник Світлана Георгіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія громадського харчування
Науковий ступень - кандидат технічних наук, наукова спеціальність 05.18.16 - Технологія продуктів харчування
Вчене звання - професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів
Досвід роботи – більше 20 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка більше 20 тематичних науково-методичних розробок;
- співавторка більше 15 тематичних наукових статей англійською мовою;
- учасниця наукових і методичних конференцій

телефон	0506967584	електронна пошта	svitlana.oliinyk@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей застосовувати знання у сфері сучасних харчових технологій для здійснення ділової комунікації у англомовному середовищі
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• поглиблення знань у сфері харчових технологій (К 01, 02, 05,12, 26; ПР01,03,04,21,22) / практичне заняття, тестування;• знання основних професійних термінів англійською мовою (К 01, 02, 05,12, 26; ПР01,03,04,21,22) / практичне заняття, тестування;• навички пошуку, оброблення та аналізу публікацій (нормативні, фахові та наукові) англійською мовою (К 05,12; ПР04,22) / практичне заняття, тестування;• вміння здійснювати ділову комунікацію та презентувати результати своєї діяльності професійній аудиторії англійською мовою (К12, 26; ПР21,22) / практичне заняття, тестування
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин - практичні заняття; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	працездатність, допитливість, вчасне виконання завдань, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій ПРН02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
--------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	The basic problems of the modern nutrition science. Structure and functions of food nutrients	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Nutrients. Proteins, lipids, carbohydrates	Самостійна робота	Підготовка до практичних занять: опанування англомовної професійної термінології Опрацювання тематичних англомовних наукових публікацій
Лекція 2	Water in raw materials and food products	ПЗ 2	Storage of food		
Лекція 3	Scientific principles of food storage	ПЗ 3	Bread and pasta production		
Лекція 4	Bakery Production	ПЗ 4	Sugar production		
Лекція 5	Beet sugar technology	ПЗ 5	Vegetable oil production		
Лекція 6	Oil technology				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. VIJAYA KHADER. Textbook of FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY / Digitized by the Internet Archive, 2018. Published by Directorate of Knowledge Management in Agriculture Indian Council of Agricultural Research Krishi Anusandhan Bhavan-I, Pusa New Delhi. – 476 p. https://ia601408.us.archive.org/20/items/textbookoffoodsc0000khad/textbookoffoodsc0000khad.pdf</p> <p>2. Fundamentals of Food Science and Nutrition / Philippa C. Ojimekwe. – Newcastle upon Tyne : Cambridge Scholars Publishing, 2025. – 320 p.</p> <p>3. Nutrition: General Considerations [Електронний ресурс] // MSD Manual Professional Edition: Nutrition. – Режим доступу: https://www.msmanuals.com/uk/professional/nutritional-disorders/nutrition-general-considerations/overview-of-nutrition</p> <p>4. MSD Manual Professional Edition. Overview of Nutrition: Macronutrients and Micronutrients. – MSD Manuals, 2024.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Шаніна О.М. Food Technologies: Візуальний супровід курсу. - Х.: ДБТУ, 2021. – електронна версія.</p> <p>2. Olga M. SHANINA. Food Technologies. WORKBOOK / Kharkiv, SBTU. 2022. – 60 p.</p>
-------------------	--	-------------------------------	--

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 практичних 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.