

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИКЛИКИ В ГАЛУЗІ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	всі освітні програми спеціальності 181 харчові технології	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Юр'єва Ольга Олексіївна



Вища освіта – спеціальність Товарознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Досвід роботи – понад 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- наявність публікацій у фахових виданнях України (28), у наукометричних базах, зокрема, Scopus, Web of Science Core Collection (3);
- наявність 2 монографій;
- наявність навчально – методичних посібників/практикумів/ інших навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування - 5;
- наявність апробаційних та/або науково-популярних публікацій – понад 20;
- участь на всеукраїнських та міжнародних науково – практичних конференціях, конкурсах, форумах

телефон	(097) 737 54 90	електронна пошта	olyaureva@ukr.net	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	-----------------	------------------	-------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з сучасними технологічними викликами в молочній та плодоовочевій галузі, основними напрямками розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможної продукції галузі, набуття підходів у вирішенні актуальних проблем в технологіях молочних та плодоовочевих продуктів
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність розуміти технологічні виклики в молочній та плодоовочевій галузі та сформулювати теоретичні та практичні підходи у їх вирішенні (К 02, К 05, ПР 01, ПР 04); / індивідуальні практичні завдання; • здатність аналізувати основні напрямки розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможної молочної та плодоовочевої продукції та здатність обирати та застосовувати найефективніші (К 09, ПР 01, ПР 04); / індивідуальні практичні завдання; • здатність оволодівати сучасними знаннями щодо розробки ресурсощадних технологій виробництва конкурентоспроможної молочної та плодоовочевої продукції, в т.ч комбінованої молочно-рослинної з максимальним збереженням біологічного потенціалу сировини (К 07, ПР 14); / індивідуальні практичні завдання; • здатність інтенсифікувати технологічні процеси переробки молочної та плодоовочевої сировини, спрямовані на вирішення актуальних проблем технології молочної та плодоовочевої галузі та розробку прогресивних технологій виробництва конкурентоспроможних продуктів (К 19, ПР 14) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ЕКТС (180 годин): 24 години лекції, 36 годин лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. K07. Здатність працювати в команді. K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів	Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИКЛИКИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ З ПЛОДІВ, ОВОЧІВ І МОЛОКА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Лекція 1.	Сучасні технологічні виклики у виробництві конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Проведення аналізу сучасних технологічних викликів в технології виробництва продуктів з плодів, овочів і молока, визначення основних напрямків розвитку інновацій під час виробництва конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока	Самостійна робота	Сучасні технологічні виклики при виробництві конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока на підприємствах харчової галузі
Лекція 2.	Основні напрямки розвитку інновацій для отримання конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока		Проведення аналізу основних напрямків розвитку інновацій для отримання конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока		Основні напрямки розвитку інновацій у виробництві конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока на підприємствах харчової галузі
Лекція 3.	Результати діяльності наукової школи кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у подоланні сучасних технологічних викликів під час розробки технологій конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі	ЛПЗ 2	Проведення аналізу результатів діяльності наукової школи кафедри під час розробки та впровадження конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі		Досвід наукової школи кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк у подоланні сучасних технологічних викликів під час розробки конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі
Лекція 4.	Пропозиції наукової школи кафедри щодо застосування сучасних видів обладнання під час розробки технологій конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі		Вивчення принципів роботи сучасного обладнання для отримання конкурентоспроможних продуктів з плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі		Види та принципи роботи сучасного ефективного обладнання кафедри ХТП ПОМ ІОХ ім. Р.Ю. Павлюк, призначеного для подолання технологічних викликів під час розробки конкурентоспроможних продуктів із плодів, овочів і молока для підприємств харчової галузі

Модуль 2. СПОСОБИ ПОДОЛАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВИКЛИКІВ

Лекція 5.	Технологічні виклики при виробництві плавлених сирних виробів і способи їх отримання без застосування синтетичних компонентів та з високим вмістом БАР	ЛПЗ 3	Дослідження впливу технологічних факторів при виробництві плавлених сирних виробів та визначення способів їх отримання без застосування синтетичних компонентів та з високим вмістом БАР	Самостійна робота	Особливості будови твердих сичугових сирів та умови для їх плавлення в технології виробництва плавлених сирних виробів
Лекція 6.	Технологічні виклики при виробництві порошкоподібних добавок із пряно – ароматичної рослинної сировини та запропоновані способи отримання добавок високої біологічної цінності		Дослідження впливу технологічних факторів під час отримання порошкоподібних добавок із пряно – ароматичної рослинної сировини високої біологічної цінності		Особливості технології сублімаційного сушіння, дрібнодисперсного та кріогенного подрібнення пряно-ароматичної сировини.

Лекція 7.	Технологічні виклики при виробництві напоїв на сироватці: можливість отримання напоїв з високим вмістом натуральних БАР оздоровчої дії	ЛПЗ 4	Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання напоїв на сироватці з високим вмістом натуральних рослинних БАР оздоровчої дії		Особливості технології кисломолочних напоїв на основі сироватки збагачених рослинними компонентами.
Лекція 8.	Технологічні виклики при виробництві соусів на склотині: можливість отримання соусів з високим вмістом натуральних БАР оздоровчої дії		Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання соусів на склотині з високим вмістом натуральних рослинних БАР оздоровчої дії		Особливості технології комбінованих молочно-рослинних соусів на основі склотини.
Лекція 9.	Технологічні виклики при виробництві кисломолочних сиркових виробів: можливість їх отримання з високим вмістом натуральних БАР	ЛПЗ 5	Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання кисломолочних сиркових виробів з високим вмістом натуральних рослинних БАР	Самостійна робота	Особливості технології переробки рослинної сировини у добавки в формі паст для збагачення сиркових виробів.
Лекція 10.	Технологічні виклики при виробництві кисломолочних напоїв з натуральними фруктовими наповнювачами: можливість отримання напоїв з високим вмістом натуральних БАР		Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання кисломолочних напоїв з натуральними фруктовими наповнювачами з високим вмістом натуральних БАР		Особливості технології фруктових наповнювачів для виробництва збагачених кисломолочних напоїв
Лекція 11.	Технологічні виклики при виробництві морозива: можливість отримання морозива без синтетичних добавок з високим вмістом натуральних БАР	ЛПЗ 6	Дослідження впливу технологічних факторів для попередження технологічних викликів під час отримання плодово-ягідного морозива без застосування синтетичних добавок з високим вмістом натуральних БАР		Особливості технології виробництва плодово-ягідного морозива без синтетичних добавок з високим вмістом БАР.
Лекція 12.	Технологічні виклики збереження антоціанових барвних речовин при переробці ягідної рослинної сировини у конкурентоспроможні продукти		Дослідження впливу технологічних факторів та визначення способів збереження антоціанових барвних речовин при переробці ягідної рослинної сировини у конкурентоспроможні продукти		Особливості технології сублімаційного сушіння, дрібнодисперсного та низькотемпературного подрібнення антоціанвмісної сировини.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Павлюк, Р. Ю. Кріо- і механохімія в харчових технологіях : монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О. О. Юр'єва, В. А. Павлюк та ін. – Х.: Фінарт, 2014. – 260 с.
2. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг : підручник / С. В. Іванов, О. В. Грек, Т. Г. Осьмак ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч.технол. - Київ : НУХТ, 2017. - 275 с. - ISBN 978-966-612-194-6.
3. Р.Ю. Павлюк. Технологія оздоровчих плавлених сирних виробів без солей-плавильників з використанням заморожування та неферментативного каталізу / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О.О. Юр'єва, Л.І. Скрипка, Т. С. Абрамова // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2016. – Т. 5, № 11 (83). – С. 51–61. doi: 10.15587/1729-4061.2016.81415.
4. Павлюк, Р. Ю. Біотехнологія кисломолочних напоїв з використанням скотини та добавок із пряних овочів / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, А. В. Хоменко, К.В. Кострова // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2013. – Т. 4, № 10 (64). – С. 53–57.
5. Павлюк, Р. Ю. Розробка технології наноекстрактів та нанопорошків із прянощів для оздоровчих продуктів / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Л. О. Радченко, О. О. Юр'єва, Г. Е. Гасанова, Т. С. Абрамова, Т. М. Коломієць // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2015. – Т. 3, № 10 (75). – С. 54–59. doi: 10.15587/1729-4061.2015.43323.

Методичне забезпечення

1. Актуальні проблеми технології галузі: робоча програма для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О. –Х. : ХДУХТ, 2021. – 16 с.
2. Актуальні проблеми технології галузі: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О. –Х. : ХДУХТ, 2021. – 39 с.
3. Актуальні проблеми технології галузі: методичні вказівки для самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О. –Х. : ХДУХТ, 2021. – 48 с.
4. Актуальні проблеми технології галузі: тестові завдання для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу»/ Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О. –Х. : ХДУХТ, 2021. – 24 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100-бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		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.