

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ТЕХНОЛОГІЧНИЙ СЕМІНАР

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	не обмежено	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

### ВИКЛАДАЧ

#### 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 5 тематичних публікацій;
- співавторка 18 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0992352745	електронна пошта	Kasabova_kateryna@biotechuniv.edu.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	--------------------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	сформувати у здобувачів вищої освіти комплексне розуміння сучасних технологій харчової галузі, принципів академічної доброчесності, методів пошуку та аналізу наукової інформації. Дисципліна спрямована на ознайомлення з актуальними теоріями та концепціями харчування, складовими харчових продуктів, сучасними підходами до їх пакування та збереження. Особлива увага приділяється практичному застосуванню знань через аналіз виробничого досвіду, командні дискусії та взаємодію з представниками галузі.
<b>Формат</b>	<b>практичні заняття, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота</b>
<b>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▣ <b>Знання принципів академічної доброчесності та навичок пошуку наукової інформації</b> (ЗК1, ЗК2, ЗК4, РН1, РН7) / <i>індивідуальне завдання, тестування.</i></li> <li>▣ <b>Розуміння сучасних концепцій харчування та їх застосування у виробництві харчових продуктів</b> (ЗК3, РН5) / <i>індивідуальне завдання, командний проєкт.</i></li> <li>▣ <b>Аналіз та оцінка компонентів харчових продуктів з точки зору безпеки та якості</b> (ЗК1, ЗК2, РН3, РН6) / <i>індивідуальні та командні практичні завдання.</i></li> <li>▣ <b>Критичний аналіз використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів</b> (ЗК3, СК6, РН5) / <i>практичне заняття (лекція+дискусійний батл).</i></li> <li>▣ <b>Розробка та оцінка методів збільшення термінів зберігання харчових продуктів</b> (РН3, РН5, РН11) / <i>індивідуальний дослідницький проєкт, презентація результатів.</i></li> <li>▣ <b>Оцінка сучасних технологій пакування харчової продукції</b> (ЗК5, РН5) / <i>командне практичне завдання, презентація кейсів із реальних підприємств.</i></li> </ul>
<b>Обсяг і форми контролю</b>	<b>6 кредити ECTS (180 годин): 24 годин лекції, 36 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль –залік.</b>
<b>Вимоги викладача</b>	<b>вчасне виконання завдань, активність, командна робота</b>
<b>Умови зарахування</b>	<b>вільне зарахування</b>

### ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

<b>Компетенції</b>	<p>ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК4 Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p>ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p>ПРО4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</p> <p>ПРО6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</p> <p>ПРО8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>
--------------------	--	--------------------------------------	---

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	Вступ. Поняття академічної доброчесності. Індивідуальне завдання здобувача. Пошук наукової інформації	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Поняття академічної доброчесності та способи її застосування під час навчання й наукової роботи	Самостійна робота	Положення ДБТУ щодо академічної доброчесності. Теорії та концепції харчування. Харчування при хворобах травлення Білки. Їх роль у харчуванні людини та під час створення технологій галузі. Вуглеводи. Їх роль у харчуванні людини та під час створення технологій галузі. Жири. Їх роль у харчуванні людини та під час створення технологій галузі. Пектини. Характеристика, функціонально-технологічні властивості, застосування. Вітаміни та мінеральні речовини. Роль у харчуванні людини та шляхи збагачення ними продукції. Міnorних нехарчових біологічно активних компонентів. Закваска, культура, фермент. Характеристика та особливості використання. Харчові добавки і їх класифікація. Речовини, що покращують колір, аромат і смак продуктів. Цукрозамінники як сировина для створення виробів зі зниженим цукромістом. Речовини, що сприяють збільшенню термінів придатності харчових продуктів. Речовини, що регулюють консистенцію. Речовини, що прискорюють і полегшують ведення технологічних процесів (технологічні добавки). Біологічно активні добавки. Тенденції сучасного пакування. Крафтові пакувальні матеріали. Інноваційні підходи до рішення екологічного пакування. Рішення з багаторазового використання тари.
Лекція 2	Методи наукових досліджень у харчових технологіях				
Лекція 3	Сучасні інформаційні технології у харчових дослідженнях				
Лекція 4	Презентація наукових досліджень: принципи, структура, оформлення				
Лекція 5	Наукова комунікація та дискусії у харчових технологіях				
Лекція 6	Сучасні теорії та концепції харчування	ЛПЗ 2	Сучасні погляди на теорії та концепції харчування		
Лекція 7	Компоненти харчових продуктів: хімічні, фізико-хімічні та технологічні аспекти	ЛПЗ 3	Компоненти харчування як основні харчові речовини		
Лекція 8	Харчові добавки: функції, безпечність та регулювання	ЛПЗ 4	Використання харчових добавок. За чи проти?		
Лекція 9	Технологічні аспекти подовження термінів зберігання харчових продуктів	ЛПЗ 5	Шляхи підвищення термінів зберігання продукції галузі		
Лекція 10	Наукові основи пакування харчових продуктів	ЛПЗ 6	Сучасні підходи до пакування харчової продукції		
Лекція 11	Інноваційні технології у пакуванні харчових продуктів				
Лекція 12	Екологічні аспекти пакування: стале виробництво та утилізація				

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Фізіологія харчування: підручник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Л.В., Левітін Є.Я. та ін. – Суми: Університетська книга, 2011. – 473 с.
2. Нутриціологія: навч. посіб. / під ред. Н.В.Дуденко. – Х.: Світ книг, 2013. – 560с.
3. Інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів: колективна монографія / О.В. Самохвалова, [та ін.]; За заг. ред. О.В. Самохвалової . – Х. : ТО Ексклюзив, 2015. – 463 с.
4. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія / за ред. проф. В.В. Євлаш, проф. В. О. Потапова, проф. М.І. Радченко, проф. Н.Л. Савицької. – Харків: Світ книг, 2016. – 546 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: Навчальний посібник / І.В. Сирохман – К. : Центр учбової літератури. – 2009. – 543 с.
6. Л.Ф. Павлоцька. Нутриціологія: підручник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В., Скуріхіна Л.А., Аксьонова О.Ф., Цихановська І.В.; під заг. ред. Л.Ф. Павлоцької - Х.: Світ Книг, 2020. - 527с.
7. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 516 с.
8. Пивоваров П.П. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб./ П.П. Пивоваров. – Х.: ХДУХТ, 2010. – 410 с.
9. Харчові добавки та цукристі речовини в технології хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, О. А. Білик, Н. І. Савчук, Ю. В. Бондаренко ; за ред. В. І. Дробот ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : АртЕк, 2017. – 253 с.
10. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценка, Л. Ю. Арсеньева, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.
11. Кричківська Л.В. Безпека харчових продуктів: антиліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Бєлінська, В.В. Анан'єва та ін. – Харків: НТУ «ХПІ», 2017. – 98 с.
12. Ластухін Ю. О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навч. посібник. – Львів: Центр Європи, 2009. – 836 с. Чинні нормативні документи на сировину та продукцію кондитерської промисловості.

Методичне забезпечення

1. Технологічний семінар : метод. вказівки до проведення практичних занять з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ден. та заоч. форми здобуття освіти зі спец. 181 «Харчові технології» / Державний біотехнологічний університет; авт.-укладачі К.Р. Касабова, О.Г. Шидакова-Каменюка. – Харків : [б. в.], 2024. – 41 с.
2. Технологічний семінар. Робоча програма з дисципліни.

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі

		до 50	підсумкове опитування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-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.