

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## GRAIN PROCESSING TECHNOLOGIES

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Харчові технології»	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 базові знання теоретичних основ і основних закономірностей технологічних процесів зернопереробної промисловості для здійснення ділової комунікації у англомовному середовищі
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>• поглиблення знань і розуміння останніх світових тенденцій у зернопереробній галузі (ЗК 01, 02, 07,08, СК15, ПР01, 05,19) / <b>практичне заняття, тестування;</b></li><li>• знання основних професійних термінів зернопереробної галузі англійською мовою (ЗК 01, 02, СК 26, ПР01, 02, 02, 03, 04, 22) / <b>практичне заняття, тестування;</b></li><li>• навички пошуку, оброблення та аналізу публікацій (нормативні, фахові та наукові) англійською мовою (ЗК 01,03, 04, СК 26, ПР01, 02, 02, 03, 04, 22) / <b>практичне заняття, тестування;</b></li><li>• вміння здійснювати ділову комунікацію та презентувати результати своєї діяльності професійній аудиторії англійською мовою (ЗК 01,03, 04, 07,08, СК 26, ПР01, 02, 02, 03, 04, 19, 22) / <b>практичне заняття, тестування</b></li></ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття, 60 годин самостійної роботи; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

<b>Компетенції</b>	<p>ЗК01. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК02. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК03. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК12 Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<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>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи</p> <p>ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами</p>
--------------------	--	--------------------------------------	---

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Systematics and classification of crops. Characteristics of spiked cereals			<b>Самостійна робота</b>	<p>Підготовка до практичних занять: опанування англomовної професійної термінології</p> <p>Опрацювання тематичних англomовних наукових публікацій</p> <p>Перегляд тематичного англomовного відео і його короткий виклад з використанням ключових слів</p>
Лекція 2.	Characteristic of grain legumes and oil-bearing crops	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Characteristics of spiked cereals used in flour and groat production		
Лекція 3.	Grain storage and technology of elevator industry				
Лекція 4.	Flour production	ПЗ 2	Studying legumes and oil-bearing crops		
Лекція 5.	Groat production				
Лекція 6.	Feed production	ПЗ 3	Flour and groats production		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Posner E.S., Hibbs A.N. Wheat flour milling. AACCI International, 2011. 489 p.</p> <p>2. Processing and Properties Analysis of Grain Foods. Processing and Properties Analysis of Grain Foods/ Edited by Yonghui Li, Shawn/Xiaorong Wu. MDPI.2023 <a href="https://www.mdpi.com/books/reprint/7095-processing-and-properties-analysis-of-grain-foods">https://www.mdpi.com/books/reprint/7095-processing-and-properties-analysis-of-grain-foods</a></p> <p>3. Whole Grains. Processing, Product Development, and Nutritional Aspects / Edited by Shabir Ahmad Mir, Annamalai Manickavasagan, Manzoor Ahmad Shah. CRC Press , 2019. 316 p.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Shanina O. M., Oliinyk S.G. Grain processing: Візуальний супровід курсу. Х.: ДБТУ, 2024. – електронна версія.</p> <p>2. Shanina O. M., Havrish T.V., Borovikova N.O., Danshyn Y.V. Grain processing. Х.: ДБТУ, 2024.</p>
------------	---	------------------------	--

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 70	поточне оцінювання
		до 30	підсумкове тестування
Поточне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові 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.