

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	факультет	переробних та харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Болховітіна Олена Іванівна



Вища освіта – спеціальність: технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
 Науковий ступінь - кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів кондитерських виробів та харчових концентратів
 Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
 Досвід науково-педагогічної роботи – понад 18 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка навчально-методичних розробок;
- співавторка наукових публікації за тематикою дисципліни;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0664309073, 0686341214	електронна пошта	kravchenko.elen16@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------------------	------------------	-----------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета освітньої компоненти	формування у здобувачів компетентностей, необхідних для розроблення та впровадження технологій органічних хлібобулочних і кондитерських виробів із забезпеченням їх якості, безпечності та відповідності міжнародним стандартам органічного виробництва
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• знання і розуміння теоретичних засад органічного виробництва харчових продуктів, міжнародних стандартів і принципів сталого розвитку, здатність застосовувати сучасні підходи до розроблення органічних хлібопродуктів і кондитерських виробів (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК1, СК2, СК3, СК6, РН1, РН5) / оцінювання результатів виконання лабораторної роботи, індивідуального завдання та самостійної роботи; • здатність систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел щодо органічної сировини, інгредієнтів і технологій виробництва органічних хлібопродуктів і кондитерських виробів (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК2, СК3, РН1) / оцінювання результатів виконання лабораторної роботи, індивідуального завдання та самостійної роботи; • здатність планувати та виконувати дослідження якості органічної сировини та готової продукції із застосуванням сучасного лабораторного обладнання та методів досліджень (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК1, СК3, РН5, РН10) / оцінювання результатів виконання лабораторної роботи та самостійної роботи; • здатність формулювати обґрунтовані висновки та пропозиції щодо удосконалення технологій органічних хлібобулочних і кондитерських виробів (ЗК2, ЗК3, СК1, СК6, РН11) / оцінювання результатів виконання лабораторної роботи, індивідуального завдання та самостійної роботи.
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 10 годин лекцій, 20 годин лабораторних занять; 90 – самостійної роботи; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування на освітню компоненту	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських,	Програмні результати навчання	РН1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів. РН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, зокрема технологій хліба,
-------------	---	-------------------------------	--

макаронних виробів та харчоконцентратів.

СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, в тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

СК4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

РН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Лекція 1.	Теоретичні основи виробництва органічних хлібопродуктів і кондитерських виробів	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Аналіз етапів створення органічного харчового продукту та процедур сертифікації органічного виробництва	Самостійна робота	Міжнародні стандарти органічного виробництва
Лекція 2.	Органічна сировина для хлібопродуктів і кондитерських виробів	ЛЗ 2	Аналіз якості органічної сировини для виробництва хлібопродуктів і кондитерських виробів		Принципи сталого розвитку в органічній харчовій промисловості
Лекція 3.	Сучасні підходи до виготовлення органічних хлібопродуктів і кондитерських виробів	ЛЗ 3	Виробництво органічних хлібобулочних виробів та оцінка їх якості		Світовий ринок органічних продуктів
Лекція 4.	Забезпечення якості та безпечності органічних хлібопродуктів і кондитерських виробів	ЛЗ 4	Виробництво органічних борошняних кондитерських виробів та оцінка їх якості		Функціональні інгредієнти в органічній випічці
Лекція 5.	Світові напрями розвитку органічної харчової індустрії	ЛЗ 5	Виробництво органічних цукрових кондитерських виробів та оцінка їх якості		Переваги та ризики органічного виробництва для підприємств

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Скрипчук П. М., Гуменюк Г. Д., Шпак Г. М. Науково-практичні засади виробництва органічної продукції : монографія. Рівне : Червінко А. В., 2015. 261 с.
2. Технологічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів : навч. посіб. / за ред. В. І. Дробот. Київ : Конкорд, 2015. 972 с.
3. Тіхонов Н. О. Органічне виробництво продуктів харчування і його місце у забезпеченні продовольчої безпеки // Принципи збалансування продовольчої безпеки : монографія. Київ : Кондор-Видавництво, 2014. С. 101–116.
4. Кожушко П. І. Ринок органічної продукції: теоретичні та прикладні аспекти // Економіка та суспільство. 2023. Вип. 57. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-57-110>
5. Сиротюк Г. Тенденції розвитку ринку органічної продукції в Україні // Агропродовольчі ринки. 2021. № 3–4. С. 30–38. DOI: 10.31734/agrarecon2021.03-04.030.

Нормативне забезпечення

1. Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції : Закон України № 2496-VIII від 10.07.2018 р. (Із змінами, внесеними згідно із Законами № 2740-VIII від 06.06.2019 р., ВВР, 2019 р., № 28, ст.116 № 1649-IX від 14.07.2021 р. № 2246-IX від 12.05.2022 р., № 3221-IX від 30.06.2023 р.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2496-19#Text>
2. Про затвердження порядку (детальних правил) органічного виробництва та обігу органічної продукції : Постанова КМУ від 23.10.2019 р. № 970 (Із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 826 від 09.09.2020 р., № 1032 від 21.10.2020 р., № 749 від 01.07.2022 р.) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/970-2019-%D0%BF#Text>
3. Про затвердження Переліку речовин (інгредієнтів, компонентів), що дозволяється використовувати у процесі органічного виробництва та які дозволені до використання у гранично допустимих кількостях : Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 09.06.2020 р. № 1037. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0763-20#Text>
4. Про затвердження державного логотипа для органічної продукції : Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 22.02.2019 р. № 67 (зі змінами, внесеними наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 15.07.2020 р. № 1336). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0261-19>

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 25	відповіді на тестові завдання
		до 45	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.