

	<h2 style="margin: 0;">СИЛАБУС</h2> <h3 style="margin: 0;">НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h3 style="margin: 0;">«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»</h3> <p style="margin: 0;">Рівень вищої освіти: Другий (магістерський)</p> <p style="margin: 0;">Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u></p> <p style="margin: 0;">Рік навчання: <u>1-й, семестр 2-й</u></p> <p style="margin: 0;">Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u></p> <p style="margin: 0;">Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u></p> <p style="margin: 0;">Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	к.с.г.н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>son@vsau.vin.ua</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Інноваційні технології харчових продуктів» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції - 24 год.; практичні заняття - 22 год., самостійна робота - 74 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Технології продуктів з комбінованим складом сировини», «Інноваційні технології галузі».

Основні положення навчальної дисципліни мають використовуватися при виконанні кваліфікаційної роботи.

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на формування, розширення та поглиблення знань у здобувачів вищої освіти сучасного стану та перспектив розвитку інноваційних методів технології харчових продуктів, застосування прогресивних технологій виробництва плодово-овочевої, м'ясної, рибної, молочної продукції та продукції із зернової сировини, направлених на підвищення харчової цінності і збереження їх якості.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» є вивчення та опанування студентами глибоких

теоретичних знань та набуття практичних навичок з розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції.

Завдання вивчення дисципліни

Завдання дисципліни полягає у формуванні знань про загальну характеристику інноваційних технологій, їх види та класифікацію; оволодіння системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції; шляхи оптимізації традиційних технологічних процесів на основі моніторингу можливих підходів до вибору енергетичних ресурсів, устаткування та сировинної бази для покращення функціонування харчових підприємств; реалізація інноваційних наукових проєктів фундаментального та прикладного спрямування.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен формувати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність (ІНК):

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК6. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових

технологій.

ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Вступ. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів	2	-	7
2	Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням новітньої сировини та інноваційних технологій її переробки	2	2	6
3	Тема 3. Інноваційні технології перероблення рослинної сировини	2	2	7
4	Тема 4. Інноваційні технології перероблення сировини тваринного походження	2	2	6
5	Тема 5. Альтернативи у сфері харчових технологій	2	2	6
6	Тема 6. Розроблення стратегії модернізації виробництва із врахуванням актуального стану споживчого ринку.	2	2	6
7	Тема 7. Інновації у сфері виробництва молочних продуктів	2	2	6
8	Тема 8. Інновації у сфері виробництва м'яса і м'ясопродуктів	2	2	6
9	Тема 9. Інновації у сфері виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів		2	6
10	Тема 10. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів	2	2	6
11	Тема 11. Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини	2	2	6
12	Тема 12. Інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів для ресторанного господарства	2	2	6
Разом		24	22	74

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне

опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	14	Щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	Щотижнево	Усне та письмове опитування, тестування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
Разом		74		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Мостова Л.М., Олійник Н.Ю., Свідло К.В., Лазарева Т.А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Харків: УПА, 2013. 450 с.
2. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. К.: НУХТ, 2010. 294 с.

3. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.

4. Соколенко А.І., Піддубний В.А., Гіджеліцький В.М. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів. К.: Кондор-Видавництво, 2015. 324 с.

5. Івашків Л.Я., Джурик Н.Р.-Й. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посіб. – практикум. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с.

Додаткова література

1. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. Одеса: Друк, 2003. 312 с.

2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д-ра техн. наук проф. М.І. Пересічного. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 1116 с.

3. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. К.: НУХТ, 2003. 572 с.

4. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.

5. Сирохман І. В. Якість і безпека харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підручник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.

6. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підручник. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.

7. Берник І. М. Інтенсифікація технологічних процесів обробки харчових середовищ. Вібрації в техніці та технологіях. 2013. № 3 (71). С. 109–115.

8. Антоненко А. В. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія / за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. Харків : ХДУХТ, 2017. 591 с.

9. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2021. № 5. С. 109–115.

10. Черевко, О. І., Пересічний, М. І., Тюрікова, І. С. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Х.: Харківський. держ. унів. харчув. і торгівлі, 2017. Ч. 2. 592 с.

Інформаційні ресурси

- Google (пошук на усіх мовах)
- Мета (українськомовна пошукова система)
- Вікіпедія
- СВІТ: http://www.nas.gov.ua/svit/Article/Pages/10_4748_4.aspx
- МСМБ, «Екологічна безпека – основа національної безпеки» http://www.msmb.org.ua/books/thematic_bibliography/272/
- Наукова періодика України: <http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/Ebtp/index.html>
- Українські реферати: <http://ua-referat.com>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни