



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«Інноваційні технології у харчовій
промисловості»

Освітньо-науковий рівень - Третій

Галузь знань - 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 Харчові технології

Освітньо наукова програма «Харчові технології»

Рік навчання 1

Форма навчання денна, заочна, вечірня

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор курсу

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка курсу в eLearn

проф., д.т.н. Баль-Прилипко Л.В.

bplv@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни - є формування у здобувачів теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії харчової промисловості та опираються на результати наукових досліджень у галузі.

Завдання дисципліни - надати здобувачам необхідний комплекс знань щодо інноваційних технологій у харчовій промисловості

Освітній компонент «Інноваційні технології у харчовій промисловості» є спеціальним (фаховим) видом підготовки.

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі третього освітньо-наукового рівня оволодіють такими **компетентностями**:

інтегральна

- здатність розв'язувати комплексні проблеми в галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики у сфері харчових технологій.

загальні

- здатність працювати в міжнародному контексті.
- здатність розробляти проекти та управляти ними.
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні (фахові)

- здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, які створюють нові знання у сфері харчових технологій та дотичних до них міждисциплінарних напрямів і можуть бути опубліковані у провідних наукових виданнях з технічних наук та суміжних галузей.

- здатність усно і письмово презентувати або обговорювати результати наукових досліджень та/або інноваційних розробок українською та англійською мовами, глибоке розуміння англомовних наукових текстів за напрямом досліджень з харчових технологій.

- здатність застосовувати сучасні інформаційні технології, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та навчальній діяльності.

- здатність аналізувати сучасний науково-технічний рівень світової та вітчизняної харчової науки, прогнозувати шляхи її подальшого розвитку, генерувати нові ідеї.

- здатність розроблювати та впроваджувати комплексні конкурентноспроможні завдання для задоволення потреб суспільства у якісних та безпечних харчових продуктах з врахуванням принципів ресурсозаощадливості та екологобезпечності.
- здатність використовувати сучасну лабораторно інструментальну базу для проведення експериментальних досліджень у сфері харчової науки.
- здатність оптимізувати процеси у харчових технологіях та конструювати рецептурний склад продуктів із застосуванням апарату математичного моделювання та сучасного програмного забезпечення
- здатність розроблювати рекомендації та нормативні документи з метою систематизації одержаних нових знань і вирішення конкретних прикладних завдань харчової промисловості.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні/ самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1 Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів	2/-/10	Знати – напрямки розвитку інноваційних технологій харчової продукції; орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції на основі інноваційних технологій; наукові основи раціонального харчування і технологічні аспекти збагачення харчової продукції мікронутрієнтами;	Підготовка до лекцій	Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.
Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини	2/-/10	технологічні закономірності виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій; сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції; етапи розробки збагачених мікронутрієнтами харчових продуктів;		
Тема 3. Функціональні харчові продукти	2/4/10	технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції;	Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).	Модульна тестова робота
Тема 4. Використання Сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів	2/-/10			
Тема 5. Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини	4/4/10	Вміти – планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій харчової продукції; впроваджувати сучасні технології виробництва харчової продукції на підставі		

Тема 6. Сучасний контроль безпечності та якості виробництва харчових продуктів	2/4/10	раціонального використання класичної і нової сировини; розробляти харчову продукцію із використанням нових видів сировини із заданими функціональними властивостями;	<i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях).</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання</i>
Тема 7. Інновації у сфері виробництва харчової продукції з плодів, овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, страв із яєць, молочних продуктів, м'яса та м'ясопродуктів.	4/4/10	використовувати сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції; визначати хімічний склад та інших показників якості сировини, напівфабрикатів, готової харчової продукції на основі інноваційних технологій; мати навички проведення аналізу результатів досліджень у процесі виробництва інноваційних технологій харчової продукції.		
Тема 8. Інноваційні технології у сфері виробництва харчових продуктів	2/4/10	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для приготування та дослідження харчових продуктів.		
Всього	20/20/80	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 бал)
Залік				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано