

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс – 1, семестр – 1.
Трудовітність	Загальна кількість годин – 150. Кількість кредитів – 5,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: ТЮРИКОВА Інна, професор кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор Контакти: ауд. 507 (навчальний корпус 5к) ✉: inna.tiurikova@pdaa.edu.ua , yevheniia.khmelnyska@pdaa.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців другого (магістерського) рівня теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії та спираються на результати наукових досліджень у галузі
Компетентності	<i>Загальні:</i> ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). <i>Спеціальні:</i> СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини. СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.
Результати навчання	РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 12. Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини. РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових

	продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.
Методи навчання	<ul style="list-style-type: none"> - словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; - наочні методи: ілюстрування, демонстрування; - практичні методи: лабораторні, розрахункові та дослідні роботи; - творчий; - проблемно-пошуковий; - дослідницький; - інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій.
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Теоретичні основи інноваційного процесу</p> <p>Тема 2. Науково-практичні й методологічні підходи до створення нових харчових продуктів</p> <p>Тема 3. Наукова стратегія і практика створення інноваційних продуктів харчування</p> <p>Тема 4. Харчові добавки в інноваційних технологіях харчових продуктів</p> <p>Тема 5. Роль біологічно цінних добавок в технології здорового харчування</p> <p>Тема 6. Природні фізіологічно-функціональні властивості рослинної сировини</p> <p>Тема 7. Формування асортименту інноваційних технологій соків, сокових напоїв та напоїв бродіння</p> <p>Тема 8. Створення новітніх технологій кондитерських і зерноборошняних виробів</p> <p>Тема 9. Інновації в технології м'ясо-жирових продуктів</p> <p>Тема 10. Класифікація і формування асортименту молочних продуктів</p> <p>Тема 11. Пробиотики та їх роль у виробництві кисломолочних продуктів</p> <p>Тема 12. Інновації в технологіях рибних продуктів</p> <p>Тема 13. Роль інновацій в харчових технологіях. Підсумкове заняття.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: опитування (денна форма – 28 балів, заочна форма – 6 балів); виконання лабораторних робіт та їх захист (денна форма – 40 балів, заочна форма – 30 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 12 балів, заочна форма – 32 бали); контрольна робота (підсумкова) (заочна форма – 12 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю: екзамен.</p>
Політика навчальної дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). 2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. 4. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. 5. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Ділова іноземна мова
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с. 2. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 3. Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та ризику продовольчої безпеки : монографія / Н. П. Чорна. Львів : Ліга-Прес, 2012. 296 с. 4. Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. Одеса: Друк, 2011. 269 с. 5. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2010. 294 с. 6. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с. <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. 2-е вид., переробл. та допов. Київ : КНТЕУ, 2012. 1116 с. 2. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Технологія оздоровчих харчових продуктів. Курс лекцій для студентів за напрямом «Харчові технології та інженерія». Київ : НУХТ, 2009. 310 с. 3. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика / монографія. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203 с. 4. Edited By Sabu Thomas, Rajendran Rajakumari, Anne George, Nandakumar Kalarikkal. Innovative Food Science and Emerging Technologies. New York : 1st Edition, 2018. 658 p. <p style="text-align: center;"><i>Інформаційні ресурси</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності : Закон України № 284-XIV від 01.12.1998 р. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/284-14. (дата звернення: 30.08.2023). 2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 30.08.2023). 3. Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні : Закон України № № 3715-VI від від 08.09.2011 р. URL: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/3715-17. (дата звернення: 01.08.2023). 4. Про інноваційну діяльність : Закон України № 40-IV від 04.07.2002 р. (редакція від 05.12.2002 р.) URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15. (дата звернення: 01.08.2023).

	5. Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review URL: https://www.amazon.com/Innovative-Food-Processing-Technologies-Comprehensive/dp/012815781X (дата звернення: 30.08.2023).
Рік введення	2023