

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Рівень вищої освіти	Другий магістерський рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	015 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) ОПП Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс – 1, семестр – 1
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 90 год. Кількість кредитів – 3
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Інженерно-технологічний факультет, кафедра механічної та електричної інженерії
Контактні дані розробника	Викладач: Скрипник Вячеслав, д.т.н., професор, Контакти: ауд. 364а, (навчальний корпус № 3) E-mail: viacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua ; телефон робочий (0532) 56-96-87 https://www.pdaa.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslav-oleksandrovykh
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасних технологіях харчових виробництв та спираються на результати наукових досліджень у галузі
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; ЗК 3. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань / видів економічної діяльності); ЗК 6. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо; <i>фахові:</i> СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології харчових виробництв, забезпечувати якість і безпеку продукції під час її виробництва і реалізації.
Результати навчання	РН 2. Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності; РН 3. Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію; РН 13. Розробляти та впроваджувати у діяльність харчових виробництв ефективні технології, обладнання з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчових технологій.
Методи навчання	Словесні: лекція, розповідь, пояснення. Наочні: ілюстрування,

	<p>демонстрація. Практичні: вправи, практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою. За мисленням: частково-пошуковий. Методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу; метод використання життєвого досвіду. Інтерактивні методи (мозковий штурм, дискусії). Комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій та відеоконтента).</p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Інновації в харчовій промисловості. Тема 2. Харчові добавки. Тема 3. Інновації в технологіях виробництва хліба та макаронних виробів. Тема 4. Використання екструзії в харчовій промисловості. Тема 5. Інновації в технологіях виробництва рослинної олії. Тема 6. Інновації в технологіях виготовлення м'ясної продукції. Тема 7. Інновації в технологіях зберігання і виробництва плодоовочевої продукції Тема 8. Інновації в дозуванні та пакуванні харчових продуктів.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: - виконання завдань самостійної роботи; - виконання вправ на практичних заняттях; - опитування. Форма семестрового контролю: залік.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>1. Академічна доброчесність: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 2. Дедлайни та перескладання: практичні завдання, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату. 3. 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, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Процеси, апарати та обладнання харчових виробництв.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни	<p>Відеоконтент за темами https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=8606</p>
Рекомендовані джерела інформації	<p><i>Основні</i></p> <p>1. Гніцевич В. А., Кравченко М. Ф., Штангеева Н. І. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник. Київ : НУХТ, 2017. 470 с. 2. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : ПрофКнига, 2019. 580 с. 3. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні заходи) : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, А. Є. ДЕНИСОВА та ін. 2-ге вид. допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 470 с. 4. Інноваційні технології м'ясних продуктів : опорний конспект</p>

лекцій / укладачі М. О. Янчева, Т. С. Желева. Х. : ХДУХТ, 2017. 42 с.

5. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції рослинництва: посібник-практикум / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, В. Ф. Ялпачик та ін. Мелітополь : видавничо-поліграфічний центр «Forward press», 2020. 307 с. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/11647>

6. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія / В. А. Піддубний, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред. В. А. Піддубного. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.

7. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : підручник. Кн. 1 : Технологія виробництва хлібобулочних виробів. Харків : Світ Книг, 2019. 376 с.

Допоміжні

1. Модернізація технологічних процесів харчових виробництв : навч. посіб. / укл. С. Д. Борука, В. М. Федорова. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 103 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4061>

2. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування. К. : НУХТ, 2010. 294 с.

3. Скрипник В. О., Фарісеєв А. Г. Теоретичні аспекти застосування елементів технології Sous Vide у виробництві виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини. *Нові технології і обладнання харчових виробництв : міжвуз. наук.-практ. семінар, 18 квітня 2019 р. : матеріали*. Полтава, 2019. С. 9-10.

4. Українець А. І., Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок. К. : НУХТ, 2018. 324 с.

5. Фролова Н. Е. Основи конструювання нових харчових продуктів : навч. посіб. К. : НУХТ, 2010. 207 с.

6. Харчові технології : навч. посіб. У 2-х ч. Ч. 1. / Ф. В. Перцевой, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко та ін. Харків ; Суми : ХДУХТ, 2019. 288 с. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/6968>

7. Tkachenko A., Syrokhman I., Birta G., Skrypnyk V., Burgu Y. Development of Wafers With Fillings Made From Organic Raw Materials With Improved Consumer Properties. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2020. 4/11 (106), P.39-45.

8. Vyacheslav O. Skrypnyk, Andrii G. Farisieiev. Analytical model of heat treatment of meat products with high content of connective tissue in vacuum termopackets. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2019, 27(2), 201-211. doi: 10.15421/081920.

Інформаційні ресурси

1. Дистанційний курс «Інноваційні технології харчових виробництв», ПДАУ. URL: <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=8606>.

2. Закон України «Про інноваційну діяльність» : із змінами і доповненнями, внесеними від 13 грудня 2022 року N 2849-IX. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/T020040?an=531>

3. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» : із змінами і доповненнями, внесеними від 16 жовтня 2012 року N 5460-VI, від 1 лютого 2022 року N 2031-IX] URL: https://ips.ligazakon.net/document/view/t113715?an=1&ed=2022_02_01

4. Офіційний сайт Міністерства освіти, науки, молоді та спорту URL: <https://mon.gov.ua>