

Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції
тваринництва

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ» Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво Спеціальність: G 13 Харчові технології Освітня програма – Харчові технології
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Компонент освітньої програми:	обов'язковий
Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин	6 кредитів /180 годин
Семестр	1
Форма контролю	Іспит
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	Гребельник Оксана Петрівна Посада: доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва Науковий ступінь: кандидат технічних наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 131 ауд. (кафедра харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва). E-mail: oksana.hrebelynyk@btsau.edu.ua Scholar.google: https://surli.cc/jztgtk orcid.org / 0000-0001-8099-1307 Зв'язок з викладачем: +380679008733
Опис дисципліни	На вивчення дисципліни для денної форми навчання виділено всього 180 академічних годин (6 кредитів ECTS), у т. ч. аудиторних — 56 год (лекції — 28, практичні заняття — 28), самостійна робота студентів — 124 год
Передумови для вивчення дисципліни	Освітній компонент «Інноваційні технології харчових виробництв» базується на знаннях дисциплін «Загальна технологія харчових продуктів», «Технологія продуктів функціонального призначення», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», вивчених на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мета вивчення	Метою дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» є

дисципліни	формування у здобувачів вищої освіти системи знань, умінь та практичних навичок щодо сучасних тенденцій та напрямів розвитку харчової промисловості, розуміння принципів інноваційного процесу, оволодіння теоретичними засадами та практичними підходами до впровадження новітніх технологій у різних галузях харчового виробництва
Формат дисципліни	Для денної форми навчання дисципліна викладається у традиційному форматі (лекційні, практичні заняття) із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дистанційне навчання) можуть використовуватись платформи Moodle, ZOOM. Формат викладання дисципліни є змішаним: поєднання традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання. Для заочної форми навчання дисципліна викладається у форматі поєднання самостійної роботи студента та сесійних занять. Основний обсяг матеріалу студенти опрацьовують самостійно за наданими методичними рекомендаціями, підручниками та електронними ресурсами. Під час навчальних сесій проводяться установчі лекції, практичні та консультаційні заняття, де розглядаються ключові теми курсу та виконуються завдання прикладного характеру. Для підтримки навчального процесу активно застосовуються електронні освітні платформи (Moodle, ZOOM тощо), що забезпечує можливість дистанційних консультацій, перевірки індивідуальних завдань
Програмні компетентності	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. СК 1. 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 СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
Програмні результати навчання	ПРН 01. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН 07. 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.
Структура курсу	Змістовий модуль 1. Загальні принципи інновацій у харчовій промисловості Тема 1.1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Поняття інновацій, класифікація, інноваційний процес у харчовій промисловості. Тема 1.2. Інноваційна політика та стратегія розвитку харчових виробництв Тема 1.3. Альтернативна та нетрадиційна сировина у харчовій промисловості Тема 1.4. Сучасні технології пакування Тема 1.5. Інноваційні методи обробки харчових продуктів Тема 1.6. Функціональні продукти харчування Змістовий модуль 2. Інновації в галузях харчової промисловості Тема 2.1. Інновації у виробництві молочних продуктів

	Тема 2.2. Інновації у виробництві м'ясних продуктів Тема 2.3. Інновації у виробництві олієжирових продуктів Тема 2.4. Інновації у хлібопекарській промисловості Тема 2.5. Інновації у виробництві безалкогольних напоїв Тема 2.6. Використання заморожених напівфабрикатів у сучасному харчуванні
Методи навчання	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office PowerPoint, роздатковий матеріал, дискусійне обговорення проблемних питань тощо. Практичні заняття проводяться у вигляді семінарів-практикумів з виконанням ситуаційних та розрахункових завдань, лабораторних практикумів з виконанням розрахункових завдань та досліджень, постановкою проблеми та її вирішення. Завдання виконуються індивідуально та в групах. Використовується метод дискусії, кейсів. У разі дистанційного і змішаного навчання використовуються навчальна платформа Moodle Білоцерківського НАУ, онлайн-платформи ZOOM, Microsoft Team, GoogleMeet, електронна пошта, мобільні додатки Viber, Telegram
Політика	Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її не зарахування викладачем. Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в on-line режимі. Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватись термінів виконання усіх видів робіт. Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність. Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle) та відображаються в АСУ.
Рекомендовані джерела інформації	1.Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва. Дніпро: ФОП Обдимко О.С., 2022. 407 с. 2.Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / Берник І.М. та ін. Вінниця: ФОП Кушнір Ю.В., 2022. 300с. 3.Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Ч.1. / Черевко О.І. та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного. Х.: ХДУХТ, 2017. 940 с. 4.Жири у виробництві харчової продукції: монографія / Шильман Л.З. та ін.; за ред. Л.З. Шильмана. Суми: Університетська книга, 2023. 278 с. 5.Технології молочних продуктів з модифікованим жировим складом: монографія / Савченко О.А. та ін. К.: ЦП «Компринт», 2018. 250 с. 6.Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / Іванов С.В. та ін. К.: Нухт, 2012. 487 с 7.Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів: підручник. К.; ЦП «Компринт», 2017. 218 с