

Білоцерківський національний аграрний університет
Факультет екології, біоресурсів та харчових
технологій
Кафедра харчових технологій

	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	9 кредитів / 270 годин
Семестр	1, 2
Форма контролю	Залік, іспит
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	Крижак Лілія Миколаївна Посада: доцент кафедри харчових технологій Науковий ступінь: кандидат технічних наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 132 ауд. (кафедра харчових технологій). E-mail: liliakrizhak44@gmail.com orcid.org/ 0000-0002-4882-897X Зв'язок з викладачем: +38096-724-26-84
Опис дисципліни	На вивчення дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» для денної форми навчання виділено 270 академічних годин (9 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 90 годин (лекції – 30, практичні заняття – 60), самостійна робота студентів – 180 годин.
Пререквізити	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 освіти.

Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» є 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 (індивідуальний графік, дуальна, дистанційна форми навчання та ін.) – змішане навчання з використанням навчальної платформи Moodle, сервісів ZOOM, Google Meet, мобільних додатків.
Програмні компетентності	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК2. 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 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН 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.
Структура курсу	<i>Змістовий модуль 1. Загальні принципи інновацій у харчовій промисловості</i> 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. <i>Змістовий модуль 2. Сучасні та інноваційні технології у харчовій промисловості</i> Тема 2.1. Сучасні технології пакування. Тема 2.2. Інноваційні методи обробки харчових продуктів Тема 2.3. Функціональні продукти харчування. <i>Змістовий модуль 3. Інновації в галузях: молочної, м'ясної та олієжирової промисловості</i> Тема 3.1 Інновації у виробництві молочних продуктів.

	Тема 3.2. Інновації у виробництві м'ясних продуктів. Тема 3.3 Інновації у виробництві олієжирових продуктів. <i>Змістовий модуль 4. Інновації в галузях: хлібопекарської, безалкогольних напоїв та заморожених напівфабрикатів харчової промисловості</i> Тема 4.1 Інновації у хлібопекарській промисловості. Тема 4.2. Інновації у виробництві безалкогольних напоїв Тема 4.3. Інноваційні технології виробництва заморожених напівфабрикатів у сучасному харчуванні
Методи навчання	Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, 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.
Політика курсу	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 дотримуватися 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	Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва. Дніпро: ФОП Обдимко О.С., 2022. 407 с. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / Берник І.М. та ін. Вінниця: ФОП Кушнір Ю.В., 2022. 300с. 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. Поліщук Г. Є., Кочубей-Литвиненко О. В., Осьмак Т. Г., Басс О. О. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молокозмісних продуктів підручник / за ред Г. Є. Поліщука ; Нац. ун-т харч. технолог. Київ : НУХТ, 2020. 195 с.

	Жири у виробництві харчової продукції: монографія / Шильман Л.З. та ін.; за ред. Л.З. Шильмана. Суми: Університетська книга, 2023. 278 с. Технології молочних продуктів з модифікованим жировим складом: монографія / Савченко О.А. та ін. К.: ЦП «Компринт», 2018. 250 с. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / Іванов С.В. та ін. К.: Нухт, 2012. 487 с Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів: підручник. К.; ЦП «Компринт», 2017. 218 с Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. Сучасні досягнення харчової науки : навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / за заг. редакцією Ладики В. І. Херсон : ОЛДІ+, 2022. 352 с. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / за заг. редакцією Ладики В. І. Херсон : ОЛДІ+, 2022. 222 с. Сирохман І. В., Гирка О. І., Калимон М.М. Сучасні досягнення харчової науки : навч. посіб. Львів : Растр-7, 2018. 507 с.
--	--