

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖИНІРИНГ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ
ГАЛУЗІ»**

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма	«Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Тюрікова Інна Станіславівна
д.т.н., професор, професор
кафедри технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-050-958-26-93
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Описання навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувачів вищої освіти 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 харчовій галузі; знань з інженерного забезпечення харчових виробництв, зокрема раціонального планування приміщень, методів вирішення проблеми постійного підвищення ефективності виробництва за рахунок здійснення інновацій, організації використання сучасних технологій та застосуванням ефективного технологічного обладнання
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 20 год., практичні заняття – 40 год., самостійна робота – 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та он-лайн, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточна модульна контрольна робота. Підсумковий контроль – екзамен

Базові знання	Наявність знань з технологій харчових виробництв за професійним спрямуванням, що викладаються у закладі вищої освіти
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<ul style="list-style-type: none"> • Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. • Здатність генерувати нові ідеї (креативність). • Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації • Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. • Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі • Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції • Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів
Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> • Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій • 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 • Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. • 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 • Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів • Розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти, самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Інноваційні технології харчової галузі		
Тема 1. Інноваційний процес та інноваційний продукт	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Інновації, їх види та мета застосування. Еволюційні зміни в інноваціях та тривалість життя інновації в залежності від стадії ЖЦП. Вплив інноваційних упроваджень на якість і безпеку харчування населення.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 2. Огляд інновацій в харчових технологіях	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Цифровізація в харчовій промисловості. Ощадливе виробництво. Еко-френдлі рішення. Сучасний апсайклінг – ефективні рішення та економічний ефект.
Тема 3. Науково-практичні й методичні підходи до проектування інноваційних харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Проблеми створення та виробництва нових продуктів. Особливості створення нових видів харчових продуктів. Гідроколоїди як натуральні харчові стабілізатори.
Тема 4. Інноваційні принципи використання обладнання в ПРГ	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Вакуумне пакування. Енергія випромінювання у вакуумі. ІТ-технології в харчовій галузі. Сучасне пакування.
Тема 5. Новітні технології в промислово розвинутих суспільствах	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; підсумкове тестування за I модулем	Перспективи отримання білкових концентратів із зеленої маси. Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід та їх використання у технологіях харчування. Використання соєвих продуктів для формування м'ясних продуктів цільового призначення.
Модуль 2. Інноваційний інжиніринг харчової галузі		
Тема 6. Характеристика інноваційного інжинірингу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Інжиніринг технологічних процесів та їх економічна доцільність. Інжинірингові компанії, види діяльності та умови впровадження інновацій.
Тема 7. Інноваційні рішення в харчовій галузі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Сучасні інновації в харчовій галузі. Роль інновацій в підвищенні якості і безпеки харчових продуктів. Передові підприємства харчової галузі та періодичність оновлення технологій і технічного оснащення.
Тема 8. Планування виробництв з попередженням перехресного забруднення	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань	Практичний досвід планування підприємств харчової галузі за міжнародними вимогами. Планування харчових виробництв за вимогами міжнародних систем якості і безпеки харчових продуктів.
Тема 9. Належне планування та зонування приміщень на виробництві	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань;	Інжиніринг підприємств харчової галузі за міжнародними вимогами. Практичний досвід використанні інноваційних рішень у практичній діяльності підприємств харчової галузі.
Тема 10. Крайні європейські практики	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; підсумкове тестування за II модулем; підсумковий контроль	Практика застосування інновацій за європейськими стандартами. Інноваційний інжиніринг на кращих підприємствах харчової галузі.

Інформаційні джерела

1. 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.
2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.
3. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. М. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 296 с.
4. Кузьмін О.В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посібник. // О.В. Кузьмін, О.В. Чехакіна, Л.М.Акімова та ін. Херсон: ОЛДІ ПЛЮС, 2019. 488 с.
5. Прокопенко О.В., Троян М.Ю. Особливості просування на ринку інноваційних продуктів. Механізм регулювання економіки, 2005, № 1. С. 84-91.
6. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика / монографія. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203 с.
7. IT-технології в харчовій промисловості. https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=366194408635138&id=100057337442728

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
2. Дистанційний курс. Режим доступу: <https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2800>
3. Пакет програмних продуктів: Microsoft Office, MS PowerPoint; MS Word.

Методи навчання

- Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати, метод кайдзен)
- Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
- Комп'ютерно-орієнтовані методи (скрайбінг)

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

• Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи в базі патентів України.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

• Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять, навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань та захист виконання домашнього завдання (5,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (15,0 балів)	30

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 2. (теми 6-10) відвідування занять, навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань та захист виконання домашнього завдання, (5,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (15,0 балів)	30
Виконання індивідуальних завдань	20
Підсумковий контроль (екзамен)	20
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Додаткова інформація

- З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>
- З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentскиy-ombudsmen>
- Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf