

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

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни  
**«SMART-ПРОДУКТИ ТА СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ»**  
на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма	«Технології в ресторанному господарстві», «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»
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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Описання навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у студентів, як майбутніх фахівців у галузі харчових технологій, цілісної системи знань і умінь з'ясування ролі окремих біокомпонентів у життєдіяльності організму людини та вивчення особливостей технологій харчових продуктів нового покоління із заздалегідь прогнозованими властивостями відповідно до принципів здорового харчування
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 20 год., практичні заняття – 40 год., самостійна робота – 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та он-лайн, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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 - залік
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з основ фізіології харчування, гігієни та санітарії, теоретичних основ харчових технологій, прогресивних ресторанних технологій формування сировинних ресурсів, харчових добавок.
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</li> <li>• Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</li> <li>• Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі</li> </ul>
<b>Програмні результати навчання</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</li> <li>• Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</li> <li>• Вміти розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти, самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності</li> </ul>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Формування асортименту Smart продуктів</b>		
Тема 1. Smart харчування як уявлення про технології вибору їжі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання лабораторних завдань та їх обговорення	Еволюція європейського харчування. Якість і безпека харчування населення. Адекватне харчування й його практична реалізація. Правильне харчування. Новітні технології смарт-продуктів.
Тема 2. Інновації в харчових технологіях	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання лабораторних завдань та їх обговорення	Інновацій технології в харчуванні. Нові тенденції в харчуванні. Тенденція до "Freedom Food" "Розумна їжа". Smart food. Функціональні властивості природної сировини.
Тема 3. Природні фізіологічно-функціональні властивості рослинної сировини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання лабораторних завдань та їх обговорення	Перспективи отримання білкових концентратів із зеленої маси. Сировинна база для рослинних і тваринних альтернатив. Функціональні інгредієнти дикорослої сировини та її використання у технологіях харчування. Нетрадиційні технології в харчуванні.
Тема 4. Нетрадиційні технології для м'ясних і рибних продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання лабораторних завдань та їх обговорення; модульна контрольна робота	Використання соєвих продуктів для формування м'ясних продуктів цільового призначення. Використання зернових продуктів у технології м'ясних виробів. Ковбасні вироби і м'ясні копченості функціонального призначення. Емульсійні жирові продукти .

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 2. Сучасні технології в харчовій галузі</b>		
Тема 5. ІТ-технології в харчовій промисловості	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на заняттях; завдання самостійної роботи; завдання індивідуальної роботи; тестування	Нові тенденції в харчових технологіях Цифровізація в харчовій промисловості. Вплив новітніх технологій на майбутнє продуктів харчування та напоїв. Інформаційні технології для харчової галузі
Тема 6. Адитивні технології в харчовій промисловості	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на заняттях; завдання самостійної роботи; завдання індивідуальної роботи; тестування	Адитивні технології в харчуванні. 3D-принтер - майбутнє функціонального харчування. Сучасні пристрої та харчові матеріали в харчових технологіях сучасності. База даних смарт-рецептів. Переваги та недоліки адитивних технологій.
Тема 7. Технології та інновації, які змінюють ресторанний бізнес	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання лабораторних завдань та їх обговорення	Ощадливе виробництво. Еко-френдлі рішення. Сучасний апсайклінг – ефективні рішення та економічний ефект. Апсайклінг в ресторанному бізнесі. Сучасні event-технології в ресторанному бізнесі
Тема 8. Smart-пакування для харчових продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання лабораторних завдань та їх обговорення; модульна контрольна робота	«Smart-пакування» та основні аспекти його застосування. Технології активної упаковки. Упаковка сьогодення. Сучасні способи зберігання та автоматизація процесів на виробництві.

### 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. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика / монографія. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203 с.
5. ІТ-технології в харчовій промисловості. [https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=366194408635138&id=100057337442728](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=366194408635138&id=100057337442728)
6. Отримання рослинної олії з нетрадиційної сировини. /П. Осадчук, С. Уминський, І. Дударев, В. Чучуй ін Техніка і технології АПК, 2019. 3 (112). С. 28-29.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
2. Дистанційний курс. Режим доступу: <https://www2.el.puet.edu.ua/zo/course/view.php?id=3319>
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/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); тестування (10,0 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (5,0 балів)	30
Модуль 2. (теми 6-9) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); тестування (10,0 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (5,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (30,0 балів)	90
Підсумковий контроль (залік)	10
Разом	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Smart-продукти та сучасні технології харчування»

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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Додаткова інформація

1. 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>

2. 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/studentskiy-ombudsmen>
3. 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](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf)