

СИЛАБУС

Кафедра харчових технологій

Сучасні досягнення харчової науки (ВК.7)

Назва курсу

Мова викладання

Викладач

українська

Хребтань Олена Борисівна, зав. кафедри харчові технології
Національного університету «Чернігівська політехніка», к.т.н.,
доцент

Профайл викладача

[http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5.](http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5)

Контакти викладача

olenaborisovnahrebtan@gmail.com

1. Анотація курсу. Харчова промисловість є однією з найважливіших галузей народного господарства України. Завданнями цієї галузі є забезпечення продовольчої безпеки, збереження здоров'я та працездатності населення країни. Саме для реалізації цих завдань необхідний розвиток науки у харчовій галузі, безпосередньо на виробничих підприємствах, куди прийдуть працювати випускники спеціальності 181 Харчові технології Національного університету «Чернігівська політехніка». Отже, здобувачі вищої освіти повинні розуміти перспективи розвитку вітчизняної харчової промисловості, які на пряму залежать від впровадження наукових розробок, новітніх технологій та сировинного складу продукції з метою постійного оновлення асортименту, забезпечення високої якості та безпечності продукції та підвищення конкурентоспроможності виробничих підприємств харчової галузі.

Модуль 1

Змістовий модуль 1. *Стан і перспективи розвитку вітчизняної харчової науки*

Тема 1. Вступ

Предмет і мета вивчення дисципліни «СДХН», основні завдання курсу. Структура навчального курсу. Організація та проведення поточного та підсумкового контролю знань ЗВО. Мета, зміст та завдання контрольної та самостійної роботи з дисципліни. Огляд рекомендованої літератури з дисципліни.

Тема 2. Аналіз діяльності харчової галузі України в 2020-2021 рр.

Оцінка основних показників діяльності харчової галузі. Проблеми галузі. Аналіз інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств харчової галузі. Стан харчової промисловості України на світовому та внутрішньому ринках. Тенденції і перспективи розвитку вітчизняного харчового виробництва у контексті євроінтеграції.

Тема 3. Стан та основні напрями розвитку вітчизняної харчової науки.

Сучасний стан вітчизняної харчової науки. Основні напрями перспективного розвитку харчової науки. Законодавча база України щодо розвитку нових технологій, пошуку і дослідження нової сировини в харчовій галузі. Досягнення вітчизняних вчених в харчовій галузі.

Змістовий модуль 2. *Перспективні напрями науково-технічного розвитку галузей харчової промисловості.*

Тема 4. Наукові дослідження в м'ясопереробній галузі.

Дослідження щодо підвищення якості та безпечності м'ясних продуктів. Розробка нових та вдосконалення традиційних технологій виробництва м'ясних продуктів.

Тема 5. Наукові дослідження в переробній галузі риби та рибопродуктів.

Дослідження щодо підвищення якості та безпечності рибопродуктів. Розробка нових та вдосконалення традиційних технологій виробництва рибопродуктів.

Тема 6. Наукові дослідження в кондитерській галузі.

Дослідження щодо підвищення якості та безпечності кондитерських виробів. Розробка нових та вдосконалення традиційних технологій з підвищення біологічної цінності кондитерських виробів. Розробка новітніх технологій з виробництва кондитерських товарів для діабетиків, споживачів з хворобами целиакія, гіполактазія тощо.

Тема 7. Наукові дослідження в галузі безалкогольних напоїв.

Дослідження щодо підвищення якості та безпечності безалкогольних напоїв. Розробка безалкогольних напоїв лікувально-профілактичного та спеціального призначення.

Тема 8. Наукові дослідження в галузі дитячого харчування.

Дослідження щодо підвищення якості та безпечності дитячого харчування. Розробка нових технологій дитячого харчування з урахуванням особливостей віку, стану здоров'я, географії проживання дітей.

Змістовий модуль 3. *Стратегічні напрями дослідження іноземних науковців у харчовій галузі.*

Тема 9. Розробки та інновації європейських науковців у дослідженні харчових продуктів.

Основні напрями досліджень європейських науковців у харчовій галузі. Розробка технологій функціональних продуктів та продуктів спеціального призначення. Перспективи створення штучних харчових продуктів.

Тема 10. Дослідження і розробки науковців США в харчовій галузі.

Основні напрями досліджень науковців США у харчовій галузі. Сучасні технології оздоровчого харчування, спеціального та індивідуального харчування.

2. Мета та цілі курсу. Мета навчальної дисципліни «Сучасні досягнення харчової науки» - формування у здобувачів вищої освіти (ЗВО) спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, теоретичних знань щодо дослідницької, інноваційної діяльності у виробничій сфері починаючи з переробки сировини і закінчуючи виготовленням харчових продуктів задля покращення їх споживних властивостей, створення функціональних та оздоровчих продуктів харчування. Предмет вивчення – розробка та впровадження наукових інноваційних досліджень на вітчизняних та зарубіжних підприємствах харчової галузі. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти має набути або розширити 1 загальну (ЗК1) та 1 спеціальну (фахову) (СК2) компетентності, передбачених освітньою програмою.

3. Результати навчання – Здобувач має досягти або вдосконалити 2 програмні результати навчання (ПРН1, ПРН6), передбачених освітньою програмою, у підсумку повинен знати мету і завдання дисципліни «Сучасні досягнення харчової науки»; аналізувати стан харчової галузі України; відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, знати вітчизняні та зарубіжні підприємства харчової галузі, які за останні роки впроваджували і продовжують впроваджувати наукові інноваційні розробки; розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко - та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки; сучасні наукові розробки з технологій різних груп харчових продуктів; застосування нетрадиційної сировини для виробництва харчових продуктів класичного асортименту та створення нових видів продукції; вітчизняні та світові тенденції і напрями розвитку харчової науки.

4. Обсяг курсу. Загальна кількість кредитів – 4, кількість годин самостійної і індивідуальної роботи – 90.

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	20
практичні і семінарські роботи	10
самостійна робота	90

5. Пререквізити – Відсутні.

6. Система оцінювання та вимоги.

Загальна система оцінювання курсу	Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання: - практичних робіт – до 25 балів; - самостійної роботи (виконання самостійного творчого завдання) – до 20
-----------------------------------	--

	<p>балів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольна робота – до 10 балів; - цілеспрямованість, активність та відповідальність щодо виконання поточних та індивідуальних завдань – до 5 балів. <p>Семестровий контроль проводиться у формі екзамену – до 40 балів.</p> <p>Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до екзаменаційної оцінки.</p>
Вимоги до практичної роботи	Своєчасне виконання у повному обсязі та оформлення, відповіді на контрольні запитання з теми практичної роботи
Вимоги до контрольної роботи	Своєчасне, самостійне виконання у повному обсязі завдань контрольної роботи. Максимальна оцінка контрольної роботи – 10 балів, мінімальна – 3 бали. Якщо робота оцінюється меншою кількістю балів, вона не зараховується і потребує повторного виконання.
Вимоги до самостійної роботи	Вивчення та засвоєння всіх тем самостійної роботи. Підготовка доповіді презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилання на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.
Умови допуску до підсумкового контролю	Відвідування практичних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасне та повне виконання самостійного творчого завдання та контрольної роботи; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з дисципліни «Сучасні досягнення харчової науки».

7. Політики курсу

У випадку, коли протягом семестру мінімальна кількість балів (55) набрана і здано всі передбачені програмою методи контролю, то модульні КР не перескладаються і підвищення балів можливо лише за рахунок кращої підготовки до екзамену.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав передбачених робочою програмою з дисципліни всіх видів робіт, не набрав мінімально необхідну кількість балів, він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка». Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання

практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів) згідно з Кодексом академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних, лабораторних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування всіх занять є обов'язковим. ЗВО, які навчаються за індивідуальним графіком, можуть звільнитися тільки від відвідування лекційних занять. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне лабораторне або практичне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyci-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. Сирохман І.В. Сучасні досягнення харчової науки / Сирохман І.В., Гирка О.І., Калимон М.В. : навч. посіб. Львів : Растр-7, 2018. 507 с.
2. Інноваційний розвиток харчової галузі. Продукти. Технології. Обладнання : навч. посіб. для студентів ВНЗ, які навчаються за спец. "Професійна освіта. Харчові технології" / Т. А. Лазарева ; Укр. інж.-пед. акад. - Харків : Право, 2014. - 173 с.
3. Харчові технології : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. напряму підготов. "Професійна освіта" / Свідло К. В., Лазарева Т. А., Цихановська І. В. ; Укр. інж.-пед. акад. - Х. : УПА, 2011. - 229 с.
4. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посіб. для студентів ВНЗ / В. І. Теличкун [та ін.]. - Київ : Сталь, 2017. - 453 с.
5. Еко- та ГМ-продукти : навч. посіб. / [Г. О. Бірта та ін.] ; ВНЗ Укоопспілки "Полтав. ун-т економіки і торгівлі" (ПУЕТ). - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 274 с.
6. Статистичний збірник «Наукова та інноваційна діяльність в Україні у 2020 році» [Електронний ресурс] // Державна служба статистики України. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>
7. Статистичний збірник «Промисловість України у 2013-2019 роках» // Державний комітет статистики України. – К., 2020. – 304 с.
8. Статистичний щорічник «Україна у цифрах у 2020 році» [Електронний ресурс] // Державна служба статистики України. – Режим доступу : www.ukrstat.gov.ua

6. Шелудько Е. І. Структурно-технологічні засади модернізації харчової промисловості України / Е. І. Шелудько // Ефективна економіка: електронний журнал. – Режим доступу : www.eco-nomy.nauka.com.ua.
7. Харчова промисловість України [Електронний ресурс] // Престиж медіа Інформ. – Режим доступу : www.prestigeme-dia.com.ua/project/agro.
8. Харчова та переробна промисловість. Галузевий огляд, підготовлений АТ «ЕрстеБанк» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.business.ua/upload/analytics/Food%20and%20Beverage.pdf.
9. Сичевський М. П., Васильченко О. М., Коваленко О. В. Хлібопекарська галузь України: тенденції та проблеми її розвитку. Економіка АПК. 2018. № 5. С. 14-23.
10. Спаський Г. В., Швець А. А. Формування та розвиток інтеграції агропромислового виробництва в умовах євроінтеграції. Економіка АПК. 2019. № 3. С. 97-107. DOI: <https://doi.org/10.32317/2221-1055.201903097>.
11. Хрип'юк В. І. Харчова промисловість України: ретроспективний аналіз та сучасні проблеми розвитку. Економіка АПК. 2018. № 9. С. 77-86. DOI: <https://doi.org/10.32317/2221-1055.201809077>
12. Шульгіна Л. М., Жалдак Г. П. Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні. Modern Economics. 2019. № 14(2019). С. 301-310. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-47](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-47).
13. Розвиток харчової переробної промисловості за 2018 рік. Інформаційно-аналітичний портал АПК України. URL: <https://agro.me.gov.ua/ua>.