

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ФАХОВИЙ КОЛОКВІУМ

181 Харчові технології Харчові технології Третій (доктор філософії)	обов'язковість дисципліни факультет кафедра	нормативна фахова переробних і харчових виробництв харчових технологій в ресторанній індустрії
--	---	--

ВИКЛАДАЧІ

ГРИНЧЕНКО ОЛЬГА ОЛЕКСІЇВНА

Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – доктор технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – професор кафедри технології харчування

Досвід роботи – 37 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- діючий член НМК МОН України (підкомісія зі спеціальності 181 «Харчові технології» НМК № 9);
- співавтор трьох стандартів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»;
- авторка більше 26 наукових (монографії) та 195 навчально-методичних (навчальні посібники, навчально-методичні матеріали) розробок,
- учасник понад 42 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- керівник start-up, які стали переможцями Всеукраїнських та міжнародних бізнес-форумів та фестивалей інновацій;
- консультант з розроблення та упровадження харчових технологій в підприємствах галузі

телефон 098-41-41-579

електронна пошта grinoly@gmail.com

дистанційна підтримка Moodle



Мета
Формат
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

дослідження сучасного стану і перспектив розвитку харчової промисловості та ресторанної індустрії
наукова дискусія, семінарські заняття, індивідуальне науково-дослідне завдання

- висвітлення сучасного стану і перспектив розвитку, а також основних проблем харчової промисловості та ресторанної індустрії (ЗК 1, СК 4, СК 5, РН 5, РН 7) / оцінювання на семінарському занятті;
- розуміння наукових та практичних аспектів виробництва харчової продукції (ЗК 1, ЗК 4, СК 2, СК 5, РН 5) / оцінювання на семінарському занятті;
- здатність розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів (згідно тематики дисертаційного дослідження) (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 1, СК 2, СК 5, РН 5) / оцінювання на семінарському занятті;
- критичний аналіз результатів власних досліджень у сфері харчових технологій (ЗК 1, ЗК 3, СК 1, СК 2, СК 5, РН 5, РН 6, РН 7) / оцінювання індивідуального науково-дослідного завдання;
- презентація та обговорювання результатів аналітичних досліджень за темою дисертаційної роботи (ЗК 1, СК 4, СК 6, РН 1, РН 6, РН 7) / захист індивідуального науково-дослідного завдання.

Обсяг і форми контролю
Вимоги викладача

3 кредити ECTS (90 годин): 30 годин семінарські заняття; підсумковий контроль – залік вчасне виконання завдань, активність, командна робота згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетентно

ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті
ЗК3. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності

СК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.

СК2. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні продукти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.

СК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.

СК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

СК6. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти

РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і не-

Програмні і результати

фахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки

РН6. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.

РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Семінарські заняття СЗ-1	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з м'ясної сировини)	СЗ-7 (СЗ)
СЗ-2	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з рибної сировини)	СЗ-8
СЗ-3	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з овочевої сировини)	
СЗ-4	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології хлібобулочних виробів)	
СЗ-5	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів)	
СЗ-6	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції в ресторанній індустрії)	

Модуль 1.

Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчових та дієтичних добавок)
Круглий стіл. Презентація та захист індивідуального

Дослідження сировини тваринного та рослинного походження, напівфабрикатів, кулінарної продукції, харчових і дієтичних добавок як предметів технологічної переробки в харчову продукцію. Наукове обґрунтування механізму і кінетичних закономірностей хімічних, фізичних та біохімічних явищ, які відбуваються при переробці сировини тваринного, рослинного та іншого походження, напівфабрикатів і кулінарної продукції. Наукове обґрунтування, розроблення вдосконалення технологій харчових продуктів спеціального, лікувально-профілактичного, геродієтичного чи функціонального призначення. Розроблення харчових раціонів для окремих груп населення з урахуванням віку, статі, інтенсивності та умов праці, екологічних умов, виду захворювань та інших чинників, що впливають на здоров'я та працездатність людини. Теоретичні і практичні основи сучасних методів і систем

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / за заг. ред. Ладики В.І.. – Херсон : Олді+, 2022 – 252с.

2. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків : Факт, 2019. – 248 с.

3. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2022. P. 169209.

4. Сирохман І.В., Гирка О.І., Калимон М.В. Сучасні досягнення харчової науки : навч. посіб. Львів : Растр-7, 2018. 507 с.

Методичне забезпечення

1.Гринченко О.О., Золотухіна І.В. Силабус дисципліни «Фаховий колоквиум» для здобувачів ступеня вищої освіти «доктор філософії» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2022 р.

2. Гринченко О.О., Золотухіна І.В. Робоча програма з дисципліни «Фаховий колоквиум» для здобувачів ступеня вищої освіти «доктор філософії» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2022 р.

3.Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	виконання та захист індивідуального науково-дослідного завдання
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 70	усні відповіді на семінарських заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.