

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ГАЛУЗІ: ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА



спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Третій (доктор філософії)	кафедра	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 та навчально-методичних 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
---------	---------------	------------------	-------------------	-----------------------	--------

ДЕЙНИЧЕНКО ГРИГОРІЙ ВІКТОРОВИЧ

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 устаткування підприємств харчування
Досвід роботи – більше 30 років



Показники професійної активності з тематики курсу:

- ❑ діючий член НМК МОН України;
- ❑ автор більше 30 наукових та навчально-методичних розробок,
- ❑ учасник понад 48 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок;
- ❑ консультант з розроблення та упровадження харчових технологій в підприємствах галузі;
- ❑ діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та громадських об'єднаннях.

телефон	057-349-45-56	електронна пошта	deinychenkogv@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	-----------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

формування компетентностей, необхідних для професійної діяльності в харчовій промисловості, в тому числі ресторанній індустрії

лекції, семінарські заняття, індивідуальне науково-дослідне завдання, залік, іспит

- розуміння сучасних тенденцій розвитку галузі, теоретичних та практичних основ їх реалізації, генерування нових ідей для розв'язання існуючих комплексних проблем (ЗК 1, ЗК 3, СК 4, СК 5, ПРН 5, ПРН 7) / оцінювання на семінарському занятті;
- дослідження сучасних підходів до формування ефективних напрямів наскрізних технологічних циклів «агропромисловий комплекс – харчова промисловість – заклади ресторанного господарства», розуміння ролі управлінського та виробничого менеджменту ЗРГ в реалізації послідовних технологічних циклів ЗК 1, ЗК 3, СК 1, СК 2, СК 5, ПРН 5) / оцінювання на семінарському занятті;
- ознайомлення з сучасними тенденціями розвитку галузі, станом, перспективами розвитку та запровадження інноваційних технологій харчової продукції з м'яса, риби, овочів, кондитерських виробів, харчоконцентратів, харчових інгредієнтів, в тому числі харчових та дієтичних добавок ЗК 1, ЗК 3, СК 2, СК 5, ПРН 5) / оцінювання на семінарському занятті;
- вивчення основних напрямків сучасного розвитку процесів переробки харчових виробництв та ресторанної індустрії та нових апаратурних рішень з їх реалізації ЗК 1, ЗК 3, СК 1, СК 2, СК 5, ПРН 5) / оцінювання на семінарському занятті;
- набуття практичних навиків встановлення оптимальних шляхів удосконалення процесів та обладнання переробки харчових виробництв та ресторанної індустрії та прийняття відповідних рішень щодо їх реалізації ЗК 1, ЗК 3, СК 2, СК 5, ПРН 5, ПРН 6) / оцінювання на семінарському занятті;
- критичний аналіз сучасного стану основних проблем харчової промисловості та ресторанної індустрії, презентація та обговорювання (ЗК 1, ЗК 3, СК 1, СК 2, СК 4, СК 5, ПРН 1, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 7) / оцінювання та захист індивідуального науково-дослідного завдання.

4 кредита ECTS (120 годин): 20 годин лекції, 20 годин семінарські заняття; підсумковий контроль – залік

вчасне виконання завдань, ініціативність, активність, командна робота

згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

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.

Програмні РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, **результати** 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)

Модуль 1.

	Семінарські (С3) заняття		
Лекція 1.	Сучасні тенденції розвитку галузі, теоретичних та практичних основ їх реалізації	С3-1	Сучасні тенденції розвитку галузі, теоретичних та практичних основ їх реалізації
Лекція 2.	Сучасні підходи до формування ефективних напрямів наскрізних технологічних циклів «агропромисловий комплекс – харчова промисловість – заклади ресторанного господарства», роль управлінського та виробничого менеджменту ЗРГ в реалізації послідовних технологічних циклів	С3-2	Сучасні підходи до формування ефективних напрямів наскрізних технологічних циклів «агропромисловий комплекс – харчова промисловість – заклади ресторанного господарства», роль управлінського та виробничого менеджменту ЗРГ в реалізації послідовних технологічних циклів
Лекція 3.	Інноваційні технології харчової продукції з м'яса, риби, овочів, кондитерських виробів, харчконцентратів, харчових інгредієнтів, в т.ч. харчових та дієтичних добавок: сучасний стан та перспективи розвитку, використання у логістичному ланцюзі «промисловість–ЗРГ»	С3-3	Інноваційні технології харчової продукції з м'яса, риби, овочів, кондитерських виробів, харчконцентратів, харчових інгредієнтів, в т.ч. харчових та дієтичних добавок: сучасний стан та перспективи розвитку, використання у логістичному ланцюзі «промисловість–ЗРГ»
Лекція 4.	Інноваційні технології виробництва готових до споживання страв та напівфабрикатів для їх виробництва: сучасний стан та перспективи розвитку, використання у логістичному ланцюзі «промисловість – ЗРГ»	С3-4	Інноваційні технології виробництва готових до споживання страв та напівфабрикатів для їх виробництва: сучасний стан та перспективи розвитку, використання у логістичному ланцюзі «промисловість – ЗРГ»
Лекція 5.	Сучасні тенденції розвитку процесів переробки харчових виробництв та нових апаратурних рішень з їх реалізації	С3-5	Сучасні тенденції розвитку процесів переробки харчових виробництв та нових апаратурних рішень з їх реалізації
Лекція 6.	Наукові підходи до розробки новітнього обладнання у сфері переробки та виробництва харчових виробництв та ресторанній індустрії	С3-6	Пошук та оптимізація шляхів удосконалення процесів та обладнання переробки харчових виробництв з обґрунтуванням доцільності їх

Самостійна робота

Сучасні тенденції розвитку галузі, теоретичних та практичних основ їх реалізації

Сучасні підходи до формування ефективних напрямів наскрізних технологічних циклів «агропромисловий комплекс – харчова промисловість – заклади ресторанного господарства», роль управлінського та виробничого менеджменту ЗРГ в реалізації послідовних технологічних циклів

Наукове обґрунтування, розроблення вдосконалення технологій харчових продуктів спеціального, лікувально-профілактичного, геродієтичного чи функціонального призначення.

Розробка 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 контролю якості і безпеки сировини, напівфабрикатів і готової продукції на різних етапах технологічного процесу.

Основні тенденції розвитку індустрії харчових та дієтичних добавок: використання, натуральність, створення комплексних харчових та дієтичних добавок, інші.

Наукові підходи до розробки новітнього обладнання у сфері переробки та виро-

Лекція 7	Інноваційні технології зберігання продуктів харчування (нові технології обробки продуктів)	СЗ-7	апаратних рішень Наукові підходи до розробки новітнього обладнання у сфері переробки та виробництва харчових виробництв та ресторанній індустрії	бництва харчових виробництв та ресторанній індустрії Новітні технології обробки та зберігання продуктів харчування.
Лекція 8	Екологічна упаковка (біорозкладальна екологічна упаковка)	СЗ-8	Інноваційні технології зберігання продуктів харчування (нові технології обробки продуктів)	Формування якості харчових продуктів з використанням стратегій біофортифікації та фортифікації
		СЗ-9	Екологічна упаковка (біорозкладальна екологічна упаковка)	

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. 169-209.
4. Сирохман І.В., Гирка О.І., Калимон М.В. Сучасні досягнення харчової науки : навч. посіб. Львів : Растр-7, 2018. 507 с.
5. Інноваційні технології виробництва харчової продукції масового споживання : монографія / за заг. ред. Пивоварова П. П. Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. Харків : 2011. 444 с.
6. Удосконалення ресурсозберігаючих процесів переробки бульбоплодів: монографія / Дейниченко Г.В., Терешкін О.Г., Горелков Д.В. та ін. Харків : Факт, 2015. 200 с.
1. Дейниченко Г. В., Золотухіна І.В. Силабус дисципліни «Сучасні тенденції галузі: теорія та практика» для здобувачів освіти третього освітньо-наукового рівня доктор філософії спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2022 р.
2. Дейниченко Г. В., Золотухіна І.В. Робоча програма з дисципліни «Сучасні тенденції галузі: теорія та практика» для здобувачів освіти третього освітньо-наукового рівня доктор філософії спеціальності 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2022 р.
3. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / за заг. ред. Ладики В.І.. – Херсон : Олді+, 2022 – 222с.
4. Товарознавство продуктів функціонального призначення: навч. посіб. / А. А. Дубініна, Т. М. Летута, М. О. Янчева, О. С. Круглова, В. О. Віннікова. Харків : ХДУХТ, 2015. 180 с.

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 одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.