

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ТРЕНІНГ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	Харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

ВИКЛАДАЧ

Юр'єва Ольга Олексіївна



Вища освіта – спеціальність товарознавство та експертизи в митній справі

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.13 - технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні

Досвід роботи – понад 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор 3 монографій, 3 навчальних посібників;
- автор 28 публікацій у фахових виданнях України, 3 публікацій в міжнародних наукометричних базах, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;
- співавтор 20 навчально – методичних розробок, 12 апробаційних публікацій;
- учасниця науково-практичних та науково-методичних конференцій

телефон	(097) 737 54 90	електронна пошта	olyaureva@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	-----------------	------------------	-------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування професійних компетентностей для вирішення комплексних проблем та задач молочної та плодоовочевої промисловості, підприємств харчового бізнесу з виробництва оздоровчих продуктів, пов'язаних із розробкою та впровадженням інновацій із забезпеченням якості та безпечності харчових продуктів, оцінкою економічної ефективності впровадження
Формат	практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність розробляти нові ефективні або удосконалювати існуючі технології харчових продуктів із плодоовочевої та молочної сировини підвищеної біологічної цінності, високої якості та безпечності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі, що спрямовані на ресурсозаощадження, інтенсифікацію технологічних процесів з використанням інноваційних методів глибокої переробки сировини (ЗК1, ЗК3, ЗК4, СК2,, ПР1, ПР2) / індивідуальні практичні завдання; • здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів з плодів, овочів і молока під час впровадження технологічних інновацій у виробництво шляхом обчислення інтегральних показників якості та розробки заходів щодо впровадження системи НАССР на виробництві (СК4, СК6, ПР11) / індивідуальні практичні завдання; • здатність здійснювати оцінку економічної ефективності впровадження нових або удосконалених технологій харчових продуктів з плодоовочевої та молочної сировини підвищеної біологічної цінності, високої якості та безпечності шляхом обчислення вільно-відпускної ціни за 1000 кг, 1 кг та порцію продукту (200 гр.) та порівнювати з вільно-відпускною ціною продукту-аналога (СК4, СК5, ПР5) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	4 кредити ЕКТС (120 годин): 8 годин лекцій та 16 годин лабораторно-практичних занять, підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>	Програмні результати навчання	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 2. 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.</p> <p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	Технології інноваційних продуктів з кисломолочного сиру	Лабораторно-практичне заняття №1 (ЛПЗ 1)	Технологічний тренінг з виробництва інноваційних продуктів з кисломолочного сиру, дослідження якості та порівняння альтернатив	Самостійна робота	Технології інноваційних продуктів з кисломолочного сиру, дослідження якості, аналіз науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення питання порівняння альтернатив; забезпечення якості та безпечності
Лекція 2	Технології інноваційних видів морозива	ЛПЗ 2	Технологічний тренінг з виробництва інноваційних видів морозива, дослідження якості та порівняння альтернатив		Технології інноваційних видів морозива, дослідження якості, аналіз науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення питання порівняння альтернатив; забезпечення якості та безпечності
Лекція 3	Технології інноваційних видів плодово-ягідних соків	ЛПЗ 3	Технологічний тренінг з виробництва інноваційних видів плодово-ягідних соків, дослідження якості та порівняння альтернатив		Технології інноваційних видів плодово-ягідних соків, дослідження якості, аналіз науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення питання порівняння альтернатив; забезпечення якості та безпечності
Лекція 4	Технології інноваційних видів плодоовочевих добавок	ЛПЗ 3	Технологічний тренінг з виробництва інноваційних видів плодоовочевих добавок, дослідження якості та порівняння альтернатив		Технології інноваційних видів плодоовочевих добавок, дослідження якості, аналіз науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення питання порівняння альтернатив; забезпечення якості та безпечності

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Міжнародна фінансова корпорація. 2020. Посібник з безпечності харчових продуктів: Методичні рекомендації зі створення надійної системи управління безпечністю харчових продуктів. Вашингтон, США: Світовий банк. doi:10.1596/978-1-4648-1548-5. Ліцензія: Creative Commons «Із зазначенням авторства» CC BY 3.0 IGO.</p> <p>2. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти: монографія / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, К.С. Балабай, О.О. Юр`єва, С.М. Лосева та ін. - Харків: Факт, 2021. – 253 с.</p> <p>3. Г. П. Хомич, Комплексна оцінка якості соусів на фруктово-овочевій основі. Г. П. Хомич, Ю. В. Левченко, О. М. Горобець, Г. В. Крусір. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2018. № 1 (85). ISSN 2518-7171. С. 79-86.</p> <p>4. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга: ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) . – К., Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Юр`єва О.О. Робоча програма навчальної дисципліни «Технологічний семінар» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ, 2024.</p> <p>2. Управління якістю продуктів з рослинної сировини та молока: навчальний посібник / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О. О. Юр`єва, Н. П. Максимова. Харків: Факт, 2021. - 126 с.</p> <p>3. Пакет візуального супроводження дисципліни «Технологічний семінар» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Юр`єва О.О. Харків: ДБТУ, 2024.</p>
------------	--	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		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