



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Технології імітованих та аналогових харчових продуктів

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Не обмежено в рамках спеціальності	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Другий (магістерський рівень)	кафедра	Технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Гринченко Наталя Геннадіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – понад 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Технологія харчових продуктів тваринного походження», «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) освітнього рівня;
- Лауреат Премії Президента України для молодих вчених
- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасниця наукових і методичних конференцій
- керівник та учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції

телефон	097 375 01 01	електронна пошта	0973750101@biotechuniv.edu.ua tatagrin1201@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	--	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Одержання компетентностей у сфері технологій виробництва та обігу структурованих та імітованих харчових продуктів. Вивчення курсу надає можливість студентам набути необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки щодо способів структурування у різних галузях харчової промисловості, особливостей харчових добавок, що забезпечують реалізацію процесів структурування, а також ознайомитися з вимогами та особливостями виробництва та маркування імітованої продукції тваринного та рослинного походження, та законодавчою базою, що її забезпечує
Формат	Лекції, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проект, круглий стіл, кейс-завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів (ЗК1, ЗК4, ЗК5, СК2, СК3) / практичні та індивідуальні завдання, тестування.</p> <p>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, з зосередженням на промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. (ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК2, СК3) / аналіз конкретних кейс-завдань.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців (СК5) / практичні та індивідуальні завдання, тестування.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів, аналізувати їх результати, аргументувати висновки (ЗК2, ЗК3, СК1, СК6) / аналіз конкретних кейс-завдань.</p>
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 8 годин лекції, 16 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, нестандартне мислення, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1 (Л1)	Основні поняття, терміни та визначення. Загальна класифікація та характеристика способів структурування харчових систем	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Державне та світове законодавство, що регулює виробництво та обіг імітованих харчових продуктів	Самостійна робота	<ol style="list-style-type: none"> 1. Найважливіші поняття, їх терміни та визначення. 2. Загальні вимоги до інформації про імітовані харчові продукти та обов'язки операторів ринку щодо їх виробництва 3. Характеристика види речовин, що здатні утворювати певні текстури 4. Загальна класифікація та характеристика способів структурування харчових систем 5. Імітація як спосіб фальсифікації харчових продуктів
Лекція 2 (Л1)	Особливості виробництва імітованих, структурованих та аналогових продуктів в рибній промисловості	Практичне заняття 2 (ПЗ 2)	Імітовані, структуровані та аналогові продукти в рибній промисловості		
Лекція 3 (Л1)	Особливості виробництва імітованих, структурованих та аналогових продуктів в молочній промисловості	Практичне заняття 3 (ПЗ 3)	Імітовані, структуровані та аналогові продукти в молочній промисловості		
Лекція 4 (Л1)	Особливості виробництва імітованих, структурованих та аналогових продуктів в м'ясній промисловості	Практичне заняття 4 (ПЗ 4)	Імітовані, структуровані та аналогові продукти в м'ясній промисловості		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Нормативна база та основна література

1. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>)
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>)
3. ДСТУ-Н CODEX STAN 192:2009 Харчові добавки. Номенклатура та загальні вимоги
4. ДСТУ 2212:2003 Виробництво молока та кисломолочних продуктів. Терміни та визначення понять
5. ДСТУ 3326-96 Риба, морські безхребетні, водорості та продукти їх перероблення. Терміни та визначення
6. ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

Методичне забезпечення

1. Гринченко Н.Г. Технологія імітованих та аналогових харчових продуктів : робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.
2. Гринченко Н.Г. Технологія імітованих та аналогових харчових продуктів : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.
3. Гринченко Н.Г. Технологія імітованих та аналогових харчових продуктів: збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних 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