

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ ХЛІБОПЕКАРНИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНИХ ПІДПРИЄМСТВ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Степанькова Галина Вячеславівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
 Науковий ступінь - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів
 Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
 Досвід роботи – більше 15 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	+380958259780	електронна пошта	stepankova_galina@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей , необхідних для професійної діяльності під час вирішування різних проблем і задач технологічного та проектного характеру, що виникають під час виробництва традиційних і нових продуктів:
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• вміння здійснювати пошук, систематизацію та аналіз інформації про інноваційні технології, використання ІТ-технологій у харчовій промисловості, оцінювати світові тенденції у сфері технологічного інжинірингу і впроваджувати їх у виробництво, виконувати наукові дослідження спрямовані на вивчення новітніх інжинірингових технологій у харчових виробництвах та приймати стратегічні рішення щодо розвитку підприємств галузі, (ЗК1, ЗК2, ЗК5, СК4, РН1, РН2, РН6, РН10)/ індивідуальні і лабораторні завдання • здатність аналізувати і прогнозувати ефективність інноваційних технологій на підприємствах галузі, планувати та впроваджувати інжинірингові рішення для оптимізації виробництва та забезпечення конкурентоспроможності підприємства, приймати ефективні рішення у сфері харчових технологій (ЗК2, ЗК3, РН2, РН2, РН6, РН11, СК4)/ індивідуальні і лабораторні завдання • вміння аналізувати структуру асортимента підприємства, розробляти прогнози розвитку та впровадження нових інноваційних продуктів високої якості, оцінювати їх технологічну реалізацію та ефективність (СК2, СК4, СК6, РН6, РН10)/ індивідуальні і лабораторні завдання • вміння презентувати результати своєї діяльності професійній аудиторії та широкому загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері створення оздоровчих продуктів галузі (СК3, СК5, РН7) / індивідуальні завдання, самостійна робота
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 16 годин лекції, 16 годин лабораторні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – екзамен.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові	Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків,
-------------	--	-------------------------------	---

дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Суть інноваційного інжинірингу, його спрямованість та основні характеристики	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Авторський інжиніринговий проєкт «Кафе-кондитерська корисних десертів»	Самостійна робота	Архітектура та організація мультипроєктного управління в технологічному інжинірингу: формування портфелів, розподіл ресурсів і контролінг виконання
Лекція 2.	Міжнародний ринок інжинірингових послуг. Особливості сучасного міжнародного обміну технологіями	ЛЗ 2	Аналіз міжнародного ринку інжинірингових послуг у хлібопекарській, кондитерській, макаронній та харчоконцентратній галузях		Бренди промислових підприємств: формування та ефективність використання

Лекція 3.	Аналіз структури асортименту підприємства і його прогноз на майбутнє. Розробка змісту рекламної продукції на нові виробы	ЛЗ 3	Аналіз структури асортименту підприємства і його прогноз на майбутнє.		Сучасні підходи до науково-технічного розвитку та інноваційної діяльності підприємств
Лекція 4.	Технологічний інжиніринг інноваційних харчових продуктів. Інноваційний потенціал підприємств харчової промисловості України	ЛЗ 4	Конструювання рецептур за зовнішнім видом виробів і їх приготування		Порівняння національних стандартів з міжнародними та європейськими стандартами
Лекція 5.	ІТ-технології в технологічному інжинірингу	ЛЗ 5	Розробка технології виробу, що поєднує напівфабрикати з різною текстурою	Самостійна робота	Інженерне проектування виробничих потужностей харчових підприємств
Лекція 6.	Сучасні технології в інноваційному інжинірингу	ЛЗ 6	Розробка інноваційного продукту високої харчової цінності зі збереженням фізіологічно-функціональних інгредієнтів, споживчими властивостями та подовженим терміном зберігання		Проектування сучасних інжинірингових компаній
Лекція 7.	Розробка нормативної документації на нові виробы, її затвердження	ЛЗ 7	Розробка проекту технологічної інструкції на нову продукцію		Інжиніринг у галузі авторського нагляду і навчання кадрів
Лекція 8.	Проектування, реконструкція та модернізація підприємства і технологічних	ЛЗ 8	Технологічна експертиза проєктів хлібопекарських, макаронних, кондитерських і харчоконцентратних підприємств		Виконання індивідуальне завдання

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Кузьмін О.В., Чемакіна О.В., Акімова Л.М., Куц А.М., Корецька І.Л., Кузьміна А.О. Інжиніринг у ресторанному бізнесі: навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с.
2. Верхівкер Я.Г., Бессараб О.С., Нікітчина Т.І. Технологічний інжиніринг підприємств харчової галузі : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2017. 144 с.
3. Артамонова М. В., Степанькова Г.В. Проектування хлібопекарських підприємств: навч. посіб. Харків : ДБТУ, 2024. 123 с.
4. Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва. Дніпро: ФОП Обдимко О.С., 2022. 407 с.
5. Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Кушніренко Н.М., Глушков О. А. Технологічний інжиніринг підприємств галузі: посібник до практичних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2018. 102 с.
6. Хамініч С.Ю. Маркетингова товарна політика : навч. посіб. Д. : Наука і освіта, 2008. 200 с.
7. Карвацький А.Я. Інжиніринг інноваційних технологій та обладнання. Конспект лекцій з навчальної дисципліни [Електронний ресурс] : навч. посіб. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2022. 180 с.
8. Півень О.М., Товстолуг З. М. Інженерне проектування технології: навч. посіб. Харків: НТУ «ХПІ». 2023. 136 с.
9. Самойчук К.О., Олексієнко В.О., Паляничка Н.О., Ялпачик В.Ф. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі : навч. посіб. Київ : ПрофКнига, 2021. 372 с.

Методичне забезпечення

1. Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств. Робоча програма з дисципліни. Харків : ДБТУ, 2024. 17 с.
2. Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств. Курс лекцій.
3. Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт.
4. Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки за модулі
		до 40	екзамен
Поточне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторних 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.