

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

КОНСТРУЮВАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ



спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	другий (магістерський)	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:

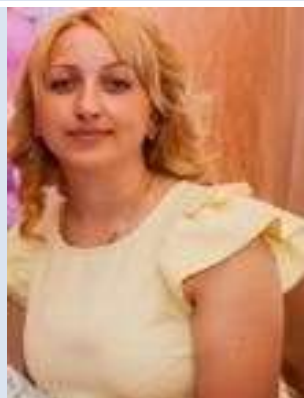
– гарант освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) освітнього рівня;

– авторка більше 56 наукових та навчально-методичних розробок;

- діючий член НМК НМР МОН України (підкомісія G13 «Харчові технології»)
- співавтор трьох стандартів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»;
- учасник понад 28 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- керівник start-up, які стали переможцями міжнародних бізнес-форумів та фестивалей інновацій;
- керівник 27 проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції

телефон	098-41-41-579	електронна пошта	grinoly@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	-------------------	-----------------------	--------

ДІХТЯРЬ АЛЬОНА МИКОЛАЇВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-дослідник)

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

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 8 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 4 навчальних посібників, 3 монографій;
- співавторка більше 25 наукових та навчально-методичних розробок;
- координатор виїзних занять студентів в компанії з виробництва та реалізації харчових добавок;
- керівник start-up, які стали переможцями Всеукраїнських та міжнародних конкурсів студентських робіт;
- членкиня громадської організації «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії CFE-UA».

телефон	095-339-75-63	електронна пошта	alenadikhtyat@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	-----------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції в підприємствах харчової промисловості та ресторанної індустрії різних форматів
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота, імітаційний проєкт
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- вивчення сучасних тенденції розвитку харчової промисловості та ресторанної індустрії, дослідження основних нормативних та законодавчих документів, які регламентують розроблення та постановку на виробництво ХП (ЗК1, ЗК2, ЗК14 , ЗК5, СК5, ПР01, ПР02, ПР06) / оцінювання на практичному занятті; - опанування методологією КХП, існуючими моделями КХП з урахуванням сегментації ринку, обсягів залучених інвестицій тощо (ЗК1, ЗК2, СК1, , СК2, ПР01, ПР02, ПР05) / аналіз конкретних кейс-завдань; - розуміння загальної схеми КХП, її основних етапів, їх послідовності, взаємозв'язку; критичних точок процесу (ЗК2, ЗК3, СК2, , СК5, СК6, ПР01, ПР04, ПР05, ПР06) / аналіз конкретних кейс-завдань; - розуміння суті окремих етапів процесу КХП – розроблення продуктової стратегії, розроблення ХП та технології його виробництва, комерціалізація ХП, запуск та оцінка ХП (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК2, СК6,СК7, ПР02, ПР04, ПР05, ПР06, ПР12) - опанування процесом КХП як окремим вид інноваційної діяльності сучасного фахівця (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК2, СК3, СК4, СК5, ПР01, ПР05, ПР06 / круглий стіл)
Обсяг і форми контролю	кредитів ECTS (150 год): 16 годин лекції, 28 години практичні заняття; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетентності	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації ЗК 2. Здатність проводити дослідження на високому рівні ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології харчової продукції для підприємств ресторанної індустрії з урахуванням коопераційних зв'язків з окремими галузями харчової промисловості	Програмні результати навчання	ПР01. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії. ПР02. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, із зосередженням на технологіях ресторанної індустрії, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах ПР03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у технологіях харчових виробництв та ресторанної індустрії ПР04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, зокрема в ресторанній індустрії, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних ПР05. Обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій та ресторанної індустрії ПР06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі, зокрема ресторанної індустрії, на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки ПР10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у технології ресторанної індустрії, аналізувати їх результати, аргументувати висновки ПР11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості ПР12. Розробляти та впроваджувати технології харчової продукції для підприємств ресторанної індустрії з урахуванням коопераційних зв'язків з окремими галузями харчової промисловості

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1	Тема 1. Вступ. Конструювання ХП як система промислових технологій	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Тема 3. Аналітичне дослідження законодавчих та норматив-них документів, що регламентують розроблення та поставлення на виробництво ХП. Розроблення загальної схеми КХП	Самостійна робота	Стратегія та менеджмент розроблення ХП, основні джерела інформації та знань (активні – транснаціональні холдинги, транснаціональні (національні) мережі супер-гіпермаркетів, університети, науково-дослідні центри, пасивні – монографії, підручники, патенти, майстер-класи, профільні форуми, конференції, виставки тощо). Особливості КХП залежно від сегментації ринку (ХП для кінцевого споживача, ХП для роздрібної торгівлі, ХП для Food Service, ХП для харчової промисловості) та каналів збуту (реалізація в торговельній залі, на винос, доставка та ін.). Ризики, які мають місце під час КХП. Захист інтелектуальної власності. Критичні точки процесу (продовжити – повернутися та повторити – не продовжувати) КХП. Принципи (технологічні, організаційні, забезпечення безпечності та ін.), які закладаються під час КХП. Визначення та структурування ключових технічних характеристик ХП на основі даних пріоритизації вимог споживачів у рамках підсумкової концепції. Основні компетентності, якими повинен володіти розробник ХП. КХП як проектна діяльність. Управління проектом КХП.
Лекція 2	Тема 2. Переваги та відмінності існуючих моделей КХП	ПЗ 2	Тема 4. КХП, етап 1: Розроблення продуктової стратегії ХП		
		ПЗ 3	Тема 5. КХП, етап 2: Розроблення ХП та технології його виробництва (теоретичний)		
Лекція 3	Тема 3. Загальна схема КХП: основні етапи та їх взаємозв'язок	ПЗ 4	Тема 5. КХП, етап 2: Розроблення ХП та технології його виробництва (експериментальний)		
Лекція 4	Тема 4. КХП, етап 1: Розроблення продуктової стратегії ХП	ПЗ 5	Тема 5. КХП, етап 2: Розроблення ХП та технології його виробництва (експериментальний)		
Лекція 5	Тема 5. КХП, етап 2: Розроблення ХП та технології його виробництва	ПЗ 6	Тема 6. КХП, етап 3: Комерціалізація ХП		
Лекція 6	Тема 6. КХП, етап 3: Комерціалізація ХП				
Лекція 7	Тема 7. КХП, етап 4: Запуск та оцінка ХП	ПЗ 7	Тема 7. КХП, етап 4: Запуск та оцінка ХП		
Лекція 8	Тема 8. Професійна підготовка нового покоління розробників ХП				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. M. Earle, R. Earle. Case Studies in Food Product Development–2007. 344 p. 2. Food Product Development, the Web Edition. M.D. Earle, R.L. Earle and A.M. Anderson. The New Zealand Institute of Food Science & Technology, 2017. Part 2, Chapter 3. – 380 p. 3. Methods for Developing New Food Products, Expanded Second Edition. An Instructional Guide. Fadi Aramouni, Kathryn Deschenes. 2018, 430 p.	Методичне забезпечення	1. Матеріали дисципліни «Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338. 2. Конструювання харчової продукції: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є. П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 17 с. 3. Конструювання харчової продукції: силабус дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є. П. Пивоваров, Н. Г. Гринченко, А. М. Діхтярь / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 5 с. 4. Конструювання харчової продукції: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є. П. Пивоваров, Н. . Гринченко, А. М. Діхтярь / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 27 с. 5. Конструювання харчової продукції: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є. П. Пивоваров, Н. Г. Гринченко, А. М. Діхтярь / ДБТУ. Харків : ДБТУ, 2025. 33 с. 6. Конструювання харчової продукції: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є. П. Пивоваров, Н. Г. Гринченко, А. М. Діхтярь / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 23 с. 7. Конструювання харчової продукції: питання до підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є. П. Пивоваров, Н. Г. Гринченко, А. М. Діхтярь / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 11 с. 8. Конструювання харчової продукції: пакет тестових завдань до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»/укладачі: О.О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь/Держ. біотехн. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 20 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

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 та етику академічних взаємовідносин»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.