



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

КОНСТРУЮВАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

спеціальність	181 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

ВИКЛАДАЧ

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 40 наукових та навчально-методичних розробок;
- діючий член НМК МОН України (підкомісія зі спеціальності 181 «Харчові технології» НМК № 9)
- 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	grinol@gmail.com	дистанційна під- римка	eFront
---------	---------------	------------------	------------------	---------------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: доц, к.т.н. Діхтярь Альона Миколаївна

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, індивідуальне науково-дослідне завдання, 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 (ЗК 1, ЗК 2, СК 1, СК 5, ПРН 1, ПРН 2, ПРН 6) / оцінювання на практичному занятті; - опанування методологією КХП, існуючими моделями КХП з урахуванням сегментації ринку, обсягів залучених інвестицій тощо (ЗК1, ЗК 2, СК 1, , СК 2, ПРН ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5) / аналіз конкретних кейс-завдань; - розуміння загальної схеми КХП, її основних етапів, їх послідовності, взаємозв'язку; критичних точок процесу (ЗК 2, ЗК 3, СК 2, , СК 5, ПРН 1, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6) / 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, ЗК 2, ЗК 3, СК 2, СК 6, ПРН 2, ПРН 4, ПРН 5, ПРН 6) / захист ІНДЗ; - опанування процесом КХП як окремим вид інноваційної діяльності сучасного фахівця (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 2, СК 3, СК 5, ПРН 1, ПРН 5, ПРН 6 / круглий стіл
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 14 годин лекції, 28 години практичні заняття; індивідуальне науково-дослідне завдання; 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	Програмні результати навчання	ПРН 1. Систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію для вирішення професійних та наукових завдань ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних ПРН 5. Впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
----------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Вступ. Конструювання (розроблення) харчової продукції як система промислових технологій	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Загальна схема КХП: основні етапи та їх взаємозв'язок	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 торгівельній залі, на винос, доставка та ін.). Ризики, які мають місце під час КХП. Захист інтелектуальної власності.
Лекція 2.	Переваги та відмінності існуючих моделей конструювання харчової продукції. Методологічні підходи до конструювання харчової продукції	ПЗ 2	Тема 4. КХП, етап 1: Розроблення продуктової стратегії ХП		
		ПЗ 3	КХП, етап 2: Розроблення ХП та технології його виробництва		
Лекція 3.	Загальна схема конструювання харчової продукції, основні етапи та їх взаємозв'язок	ПЗ 4	КХП, етап 2: Розроблення ХП та технології його виробництва		
Лекція 4.	Конструювання харчової продукції, етап 1: Розроблення продуктової стратегії	ПЗ 5	КХП, етап 3: Комерціалізація ХП		
Лекція 5.	Конструювання харчової продукції, етап 2: Розроблення харчової продукції та технології його виробництва.	ПЗ 6			
Лекція 6.	Конструювання харчової продукції, етап 3: Комерціалізація			Самостійна робота	Критичні точки процесу (продовжити – повернутися та повторити – не продовжувати) КХП. Принципи (технологічні, організаційні, забезпечення безпечності та ін.), які закладаються під час КХП.
Лекція 7.	Конструювання харчової продукції, етап 4: Запуск та оцінка харчової продукції				
Лекція 8.	Професійна підготовка нового покоління розробників харчової продукції				
					Визначення та структурування ключових технічних характеристик ХП на основі даних пріоритизації вимог споживачів у рамках підсумкової концепції. Основні компетентості, якими повинен володіти розробник ХП. КХП як проєктна діяльність. Управління проєктом КХП.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. М. Эрл, Р. Эрл. Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов. – М.: Профессия, 2010. – 464 с. 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. ISBN No: 9781845697228. 3. Gürbüz, Esen. (2018). Theory of New Product Development and Its Applications. 10.5772/intechopen.74527. 4. Methods for Developing New Food Products, Expanded Second Edition. An Instructional Guide. Fadi Aramouni, Kathryn Deschenes. 2018, 430 pages. 5. https://nzfst.org.nz/resources/foodproductdevelopment/Chapter-3-1-2.htm 6. https://www.destechpub.com/wontent/uploads/2015/01/Methods-for-Developing-New-Food-Products-preview.pdf 7. https://foodresearchlab.com/blog/new-product-development/the-process-of-food-product-development-from-concept-to-market-for-restaurants-and-food-industries/	Методичне забезпечення 1.Гринченко О.О., Пивоваров Є.П., Гринченко Н.Г., Діхтярь А.М. Робоча програма з дисципліни «Конструювання харчової продукції» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ. 2. Гринченко О.О., Пивоваров Є.П., Гринченко Н.Г., Діхтярь А.М. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Конструювання харчової продукції» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ. 3. Гринченко О.О., Пивоваров Є.П., Гринченко Н.Г., Діхтярь А.М. Опорний конспект з дисципліни «Конструювання харчової продукції» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ. 4. Гринченко О.О., Пивоваров Є.П., Гринченко Н.Г., Діхтярь А.М. Комп'ютерні презентації лекцій (на електронних носіях) з дисципліни «Конструювання харчової продукції» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
------------	--	--

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.