

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Другий (магістерський)	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Головко Тетяна Миколаївна



Вища освіта – спеціальність товарознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступень – доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

Вчене звання - професор кафедри технології м'яса

Досвід роботи – 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- З 2021 р. по теперішній час – експертка секції 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибережних та внутрішніх вод, біоекономіка» Конкурсу проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених (Міністерство освіти і науки України)
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0677096521	електронна пошта	golovko.tatyana.10@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	------------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	придбання, систематизація та закріплення у студентів теоретичних знань та практичних вмінь щодо побудови ефективних технологічних процесів шляхом прийняття інноваційних інженерних рішень та здійснення оцінки ефективності функціонування інновацій.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- аналізувати стан функціонування підприємств м'ясопереробної галузі (ЗК 1, ЗК 4, ЗК 5, СК 2, РН 1) / індивідуальні завдання - розробляти план підвищення ефективності м'ясопереробного підприємства за рахунок застосування обґрунтованих інноваційних підходів в організації функціонування підприємства (ЗК 1, ЗК 3, ЗК 4, СК 1, СК 2, СК 4, СК 5, РН 1, РН 2, РН 4, РН 7) / індивідуальні практичні завдання - наукового обґрунтовувати підходити до вибору, розробки, запровадженні інновацій, скласти бізнес-план впровадження інновації (ЗК 2, ЗК 3, ЗК 4, СК 1, СК 3, СК 4, РН 3, РН 6, РН 10) / бізнес-план - аналізувати прийняті у проекті інноваційні підходи та оцінити економічну ефективність від прийнятих у проекті рішень (ЗК 2, ЗК 4, СК 4, СК 5, СК 6, РН 6, РН 7, РН 10, РН 11) / індивідуальні завдання
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 16 годин лекції, 28 годин практичні; 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 ПРОГРАМИ

Компетенції	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, зокрема властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій з зосередженням на продуктах тваринного походження СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-	Результати навчання	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, з зосередженням на промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, зокрема м'ясопереробної галузі. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій,
-------------	---	---------------------	--

технічного розвитку м'ясопереробної галузі

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, зокрема м'ясопереробної галузі.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості, зокрема м'ясопереробної промисловості, 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, зокрема м'яса та м'ясопродуктів, під час впровадження технологічних інновацій на промислових та крафтових підприємствах галузі.

зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств м'ясної 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, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.

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.

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 м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Лекція 1	Завдання та принципи інноваційного інжинірингу	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Інновації в технологічному проектуванні.	Самостійна робота	Використання систем автоматизованого проектування. Методи оптимізації технологічних процесів галузі. Формування інформаційного поля бізнес-плану. Інформаційна база для оцінки рівня інноваційного розвитку м'ясопереробного підприємства.
Лекція 2	Інновації в технологічному проектуванні		Структура бізнес-плану та методика його складання.		
Лекція 3	Оптимізація технологічних процесів та трудових ресурсів	ПЗ 2			
Лекція 4	Структура бізнес-плану та методика його складання				

Модуль 2. ІНЖИНІРИНГ ІННОВАЦІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ

Лекція 5	Інновації як інструмент забезпечення ефективної роботи підприємств галузі	ПЗ 3	Інновації як інструмент забезпечення ефективної роботи підприємств галузі. Оптимізація технологічних процесів.	Самостійна робота	Інноваційні підходи до забезпечення ефективного управління персоналом підприємств.
Лекція 6	Сучасні підходи та механізми розробки інновацій	ПЗ 4	Сучасні підходи та механізми розробки інновацій		Управління розвитком інноваційного потенціалу м'ясопереробного підприємства.
Лекція 7	Життєвий цикл технологічної системи	ПЗ 5	Життєвий цикл технологічної системи.		Оцінювання економічної ефективності інновацій, спрямованих на зниження рівня виробничих витрат.
Лекція 8	Ресурсне календарне планування інновацій	ПЗ 6	Ресурсне календарне планування інновацій. Оцінка ефективності впровадження інновацій		Способи візуалізації системи впровадження інновацій.
Лекція 9	Оцінка ефективності впровадження інновацій				
Лекція 10	Способи візуалізації системи впровадження інновацій (діаграма Ганта)	ПЗ 7	Способи візуалізації системи впровадження інновацій (діаграма Ганта)		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	- Микитюк П. П, Крисько Ж. Л., Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Сkochиляс С. М. Інноваційний розвиток підприємства. Навчальний посібник. – Тернопіль: ПП «Принтер Інформ», 2015. – 224 с. - Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств : підручник. Ч. 2 / В. В. Сарана [та ін.]. - К. : НУБіП України, 2024. - 369 с. - Єгупов Ю.А. Організація виробництва на промисловому підприємстві. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 488 с. - Орлов О.О. Планування діяльності промислового підприємства. Підручник. — К.: Скарби, 2002. — 336 с. - Пасічник В.Г., Акіліна О.В. Планування діяльності підприємства: Навч.посіб. — К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 256с. - Свінцицька О.М. Планування діяльності підприємства: Навч. посіб. — Вид-во Європ. Ун-ту, 2004. — 232с. - Методи оптимізації та моделювання: Навч. посібник / С.В.Панченко, М.П. Медиченко, В.П. Лисечко. – Харків: УкрДАЗТ, 2015. – Ч.1. – 128 с. - Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с	Методичне забезпечення	- Головко Т.М. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств: Робоча програма навчальної дисципліни. - Х.: ДБТУ, 2024.-16 с. - Головко Т.М. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств: Опорний конспект лекцій для студентів. - Х.: ДБТУ, 2023.-85 с. - Головко Т.М. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств: методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024. – 27 с. - Головко Т.М. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств: тести для самостійної підготовки та перевірки знань з дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024. – 19 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 освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.