

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ГЛОБАЛЬНІ FOOD ТРЕНДИ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	не обмежено	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Желева Тетяна Сергіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – більше 6 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 5 методичних розробок;
- досвід роботи відповідального секретаря Всеукраїнської студентської олімпіади за ступенем вищої освіти бакалавр (2017-2019 рр.); керівництво студентом, який зайняв призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт (III місце, 2021 р.)
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів;
- співавторка тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0974387836	електронна пошта	sts512@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle, eFront
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	----------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	ознайомлення студентів з сучасними трендами та глобальними тенденціями в харчовій промисловості, набуття майбутніх фахівців галузі теоретичних основ та практичних навичок підвищення ефективності діяльності харчової промисловості в умовах науково-технічного прогресу та адаптування провідних світових трендів до традиційних вподобань вітчизняного споживача з інтегруванням їх в діяльність підприємств галузі
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• здатність виділяти та аналізувати глобальні food тренди у різних галузях харчової промисловості (ЗК01, ЗК02, ЗК05, ЗК06, ЗК10, ПРН03, ПРН04) / індивідуальні практичні завдання;• здатність визначати ступінь затребуваності глобальних food трендів на споживчих ринках України, Європи, тощо (ЗК02, ЗК05, ЗК10, ПРН03, ПРН04) / індивідуальні практичні завдання;• здатність адаптувати провідні світові тренди до традиційних вподобань вітчизняного споживача та інтегрувати їх в операційну діяльність підприємств харчової промисловості (ЗК06, ЗК10, ФК15, ФК19, ПРН04, ПРН14) / індивідуальні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Загальна характеристика сучасних трендів та глобальних тенденцій в харчовій промисловості	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Аналіз глобальних food трендів у різних галузях харчової промисловості	Самостійна робота	Основні поняття та терміни Сучасний стан продовольчого ринку України та світу, перспективи його розвитку Актуальні проблеми технології галузі Інноваційні напрями розвитку Аналіз глобальних food трендів у різних галузях харчової промисловості Способи адаптації провідних світових трендів до традиційних вподобань вітчизняного споживача та інтегрування їх в діяльність підприємств харчової промисловості
Лекція 2.	Сучасні тренди та тенденції у виробництві м'ясних продуктів				
Лекція 3.	Сучасні тренди та тенденції у виробництві рибопродукції				
Лекція 4.	Сучасні тренди та тенденції у виробництві хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів	ЛПЗ 2	Проект власного продукту, що відповідає сучасним трендам у харчовій промисловості		
Лекція 5.	Сучасні тренди та тенденції у виробництві молочних продуктів	ЛПЗ 3	Впровадження нового продукту у діяльність підприємств харчової промисловості та визначення ступеня затребуваності даного продукту на споживчих ринках України та Європи		
Лекція 6.	Сучасні тренди та тенденції у виробництві алкогольних та безалкогольних напоїв				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 962 с.	Методичне забезпечення	1. Желева Т.С. Глобальні food тренди: робоча програма навчальної дисципліни. Харків : ДБТУ, 2024.
	2. Баль-Прилипко Л.В. Актуальні проблеми галузі : підручник. – Київ, 2010 – 374 с.		2. Желева Т.С. Глобальні food тренди: опорний конспект лекцій. Харків : ДБТУ, 2024.
	3. Технологія продукції харчових виробництв : навч. посібник / [Ф. В. Перцевий та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2006. – 318 с.		3. Желева Т.С. Глобальні food тренди: методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. Харків : ДБТУ, 2024.
	4. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц [Електронний ресурс] / Ф. В. Іваненко. – К. : КНЕУ, 2014. – 125 с.		4. Желева Т.С. Глобальні food тренди: збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань. Харків : ДБТУ, 2024.
	5. Янчева М.О., Желева Т.С. Інноваційні технології м'ясних продуктів : опорний конспект лекцій. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 44.		

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	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.