

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ДИЗАЙН ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	не обмежено	кафедра	хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

ВИКЛАДАЧ

Мурликіна Наталя Віталіївна



Вища освіта – спеціальність «Хімічна технологія пластичних мас», кваліфікація – інженер-хімік-технолог;
спеціальність «Практична психологія»; спеціальність «Технологія харчування».

Науковий ступінь – канд. техн. наук 05.18.16 – Технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри загальної та харчової хімії.

Досвід роботи – понад 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- Міжнародний сертифікат іTEP Certificate of Proficiency (Upper Intermediate Level CEFR B2) від 21.08.2021.
- Підвищення кваліфікації:
Міжнародна програма стажування онлайн «Європейська хімічна школа для українців» (Basque Center for Materials, Applications & Nanostructures, Spain. Adam Mickiewicz University, Poznań, Poland. Сертифікат №079-2023 від 28.12.2023 р. 6 ECTS). Наказ ДБТУ №01-01/133 від 28.03.2024 р.
Програма «Інноваційні технології харчової промисловості» (18-29 листопада 2024 р. Таврійський державний агротехнологічний університет ім. Дмитра Моторного. Сертифікат ECTS№00493698/NF1081-24 від 05.12.2024 р. 2.0 ECTS). Наказ ДБТУ №01-01/560 від 23.12.2024 р.
- Співавтор 4 монографій, 4 патентів, 1 електронного підручника, 10 навчальних посібників і понад 50 навчально-методичних розробок з хімічних дисциплін. Науковий керівник 2 госпдоговірних тем кафедри.
- Публікації у періодичних наукових виданнях протягом останніх п'яти років – 11, у тому числі включених до переліку фахових видань України – 4, наукометричних баз, зокрема Scopus – 7, Web of Science Core Collection – 1.
- Співрозробник ОПП «Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпека» спеціальності G13 «Харчові технології» і ОПП «Дієтичне харчування та харчова безпека» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти.
- Участь у наукових і методичних конференціях, семінарах, виставках наукових досягнень.

телефон 0982809155 електронна пошта nvmurlykina@btu.kharkiv.ua дистанційна підтримка Zoom, Google Meet, Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для професійної діяльності в харчовій галузі та ресторанній індустрії щодо вирішення завдань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в харчовій індустрії (індивідуальні завдання з аналізу аналітичної інформації) Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення (індивідуальні завдання практичного спрямування) Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування (індивідуальні завдання) Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти (індивідуальні завдання) Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва (з аналізу аналітичної інформації) Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи (індивідуальні практичні завдання)
Обсяг і форми контролю	30 кредитів ECTS (90 годин): 12 годин лекцій, 18 годин практичних робіт; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	активність, відповідальність на заняттях, вчасне виконання індивідуальних завдань, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Інтегрований дизайн харчових продуктів як багатовимірний процес: від складу до споживчого досвіду.	Практичне заняття 1	Розробка концепції харчового продукту – від ідеї до рецептури.	Самостійна робота	Holistic Food Product Design як процес системного підходу до формування якості харчового продукту. Розробка рецептури харчового продукту із заданими споживчими характеристиками. Дизайн харчового продукту з урахуванням технологічних і споживчих вимог.
Лекція 2.	Дизайн рецептури харчових продуктів: принципи поєднання інгредієнтів. Формування структурних характеристик і функціонально-технологічних властивостей харчових продуктів.				
Лекція 3.	Дизайн стабільності, безпечності та терміну зберігання харчових продуктів.	Практичне заняття 2	Оцінка сенсорних, естетичних і споживчих характеристик продукту.		Аналіз впливу складу на стабільність продукту під час зберігання. Оцінка сенсорних характеристик продукту і їх корекція.
Лекція 4.	Сенсорний та естетичний дизайн харчових продуктів (зовнішній				

	вигляд, колір, текстура, подача, сприйняття).			
Лекція 5.	Культурні аспекти дизайну харчових продуктів (традиції, харчові звички, регіональні особливості, “food identity”).	Практичне заняття 3	Маркетингове дослідження доцільності розробки і забезпечення просування продукту.	Дизайн продукту з урахуванням естетичних вимог. Аналіз продукту та його конкурентні переваги, позиціонування і просування на ринку харчових продуктів.
Лекція 6.	Маркетинговий дизайн харчових продуктів і споживча цінність (позиціонування, цільова аудиторія, сприйняття продукту, просування на ринку).			

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Інноваційні технології дієтичної харчової продукції : конспект лекцій з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної (заочної) форм навчання спеціальності G13 (181) «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпека» / Держ. біотехнологічний ун-т; авт.-уклад. : В.В. Євлаш, М.Л. Серік, Н.В. Мурликіна, І.С. Пілюгіна. – Харків : [б.в.], 2025. – 54 с.
2. Linnemann, A. R., Schroën, C. G., & van Boekel, M. A. (Eds.). Food product design. Leiden, The Netherlands: Wageningen Academic, 2011.
3. Castanho, A.; Brites, C.; Oliveira, J.C.; Cunha, L.M. Food Design Thinking: A Systematic Review from an Evolutionary Perspective. Foods 2024, 13, 2446. <https://doi.org/10.3390/foods13152446>
4. Aguilera, J. M. Rational food design and food microstructure. Trends in Food Science & Technology, 2022. 122(1–2), 256–264. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2004.05.050>
5. McClements, D.J., Grossmann, L. A brief review of the science behind the design of healthy and sustainable plant-based foods. npj Sci Food, 2021. 5, 17. <https://doi.org/10.1038/s41538-021-00099-y>

Методичне забезпечення

1. Інноваційні технології дієтичної харчової продукції: методичні вказівки і завдання до проведення лабораторних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної (заочної) форм навчання спеціальності G13 (181) «Харчові технології» ОПП «Технології дієтичної харчової продукції та харчова безпека» / Держ. біотехнологічний ун-т; авт.-уклад. : Н.В. Мурликіна, І.С. Пілюгіна. – Харків : [б.в.], 2025. – 78 с.
2. Капінус, Л. В. Маркетингові інструменти просування харчових продуктів на онлайн ринку / Л. В. Капінус, А. В. Никоненко // Innovative educational technologies: European experience and its application in training in economics and management : proceedings of scientific and pedagogical internship, February 3 – March 16, 2025, Riga, Latvia. – Riga, Latvia : Baltia Publishing, 2025. – Pp. 113–116.
3. Mikic, A. Healthy by Design: Utilizing Choice Architecture to Improve Food Environments. Current Developments in Nutrition, 2020. 4 nzaa051_015. https://doi.org/10.1093/cdn/nzaa051_015
4. Wild Edible Plants. Improving Food's Nutritional Value and Human Health through Biotechnology. Edited By S. Gubsky, O. Stabnikova, V. Stabnikov, O. Paredes-López. 2025, CRC Press. 462 P.
5. Li, Y. H., Wang, W. W., Yue, S. T., Wang, J. M., & Lei, B. (). A new product development method to incorporating customer sensory preferences in food product design. Advanced Engineering Informatics, 2024. 62(1), 102769. <https://doi.org/10.1016/j.aei.2024.102769>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	≤60	Результат поточної успішності
		≤40	Результат виконання індивідуальної роботи
Поточне оцінювання	60 бальна сумарна	≤30	Результати виконання практичних робіт
		≤20	Результати усних відповідей на практичних заняттях
		≤10	Результат засвоєння блоку самостійної роботи, усні відповіді на занятті

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.