

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Науково-навчальний інститут бізнесу та сучасних технологій  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
**«Харчові інновації»**  
на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Товарознавство і торговельне підприємництво»
Спеціальність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Горячова Олена Олександрівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-065-25-06
Електронна адреса	<a href="mailto:goryachova0ea@gmail.com">goryachova0ea@gmail.com</a>
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php">http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних методів виробництва, оброблення та пакування харчових продуктів, новітніх харчових продуктів функціонального призначення та використання інноваційних інгредієнтів у виробництві харчових продуктів.
<b>Тривалість</b>	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з основ нутриціології, харчової сировини, управління безпекою харчових продуктів, товарного консалтингу, товарних аспектів якості продукції.
<b>Мова викладання</b>	Українська

### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</li> <li>• застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності;</li> <li>• мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами;</li> <li>• використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у сфері підприємництва, торгівлі та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов і вимог;</li> <li>• знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і</li> </ul>

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<p>спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</li> <li>• вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей;</li> <li>• демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати;</li> <li>• застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур;</li> <li>• демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства;</li> <li>• знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави;</li> <li>• володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур;</li> <li>• оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів;</li> <li>• знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці.</li> </ul>	<p>способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.</li> <li>• здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі</li> <li>• здатність організувати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та галузевих організацій. –</li> <li>• здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.</li> <li>• уміння вносити корективи в асортимент готової продукції,</li> <li>• здатність до впровадження інновацій на підприємствах харчового виробництва, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.</li> </ul>

### **Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Інновації у виробництві харчових продуктів</b>		
<p>Тема 1. Нове харчове законодавство України. Ринок харчових продуктів в Україні.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати доповідь на тему «Перспективи розвитку ринку харчових продуктів», «Нормативно-правова база інноваційної діяльності при виробництві харчових продуктів», «Наукові основи розвитку інновацій при виробництві харчових продуктів». (на вибір)</p>
<p>Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати реферат на тему «Вимоги до якості нової сировини для виробництва харчових продуктів».</p>
<p>Тема 3. Найбільш перспективні напрями створення харчових продуктів.</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: «Молекулярні технології харчових продуктів», «Органічні харчові продукти», «Біотехнології у виробництві харчових продуктів».</p>
<p>Тема 4. Інновації у сфері виробництва харчової продукції різних груп (плодів та овочів, зерно</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.</p>	<p>Підготувати реферат на теми: «Сучасні види сировини для виробництва харчових продуктів», «Удосконалення технологічного процесу виробництва харчових продуктів».</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Інновації у виробництві харчових продуктів		
борошняних, молочних, м'ясних, смакових товарів)		
Модуль 2. Інноваційні методи удосконалення харчових продуктів		
Тема 5. Функціональні харчові продукти.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на теми: «Наукові принципи створення продуктів здорового харчування», «Найбільш перспективні напрями створення харчових продуктів», «Інноваційні технології виробництва харчових продуктів функціонального призначення».
Тема 6. Використання сучасних технологій та обладнання для виробництва харчових продуктів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Застосування прикладних інноваційних технологій у виробництві харчових продуктів», «Застосування технологій Sous-vide, термоміксінгу, пакоджетінгу, сублімаційного сушіння для виробництва харчових продуктів».
Тема 7. Сучасні технології пакування харчових продуктів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Сучасне обладнання для підприємств харчової промисловості», «Сучасні технології зберігання харчових продуктів», «Інноваційні пакувальні матеріали для харчових продуктів».
Тема 8. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати статтю, тези на тему: «Нові розробки та вдосконалення виробництва харчових продуктів з використанням харчових добавок», «Нові харчові добавки в харчових продуктах». (на вибір)

### Інформаційні джерела

1. Закон України «Про інноваційну діяльність» / Відомості Верховної Ради України, 2002, N 36, ст. 266 (поточна редакція від від 05.12.2012, підстава 5460-17).
2. ДСТУ 3946:2000. Продукція харчова. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Основні положення.
3. ДСТУ 4518-2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила.
4. Закон України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів.
5. Доронин А.Ф. Функциональное питание/ А.Ф. Доронин. Б.А. Шендеров. – М.: ГРАНТ, 2002. – 296 с.
6. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. Кн.2. Переработка растительного сырья / Л.А. Иванова, Л.И. Войно, И.С. Иванова; под ред. И.М. Грачевой. – М.: КолосС, 2008. – 472 с.
7. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.
8. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.
9. Гичев Ю.Ю. Руководство по биологически активным добавкам / Ю.Ю. Гичев, Ю.П. Гичев – М.: „Триада-Х“, 2001. – 232 с.
10. Концепція Державної політики в галузі харчування населення України// Харчові добавки, інгредієнти, БАДи: їх властивості та використання у виробництві продуктів і напоїв: Зб. мат. наук.–практ. конф.(м.Феодосія) / Наук. ред. Л.П. Дерев'янку. – К.: Т-во “Знання” України, 2003. – С. 12–18.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (8 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (16 балів); тестування (8 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (8 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (16 балів); тестування (8 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни