СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ»

Ступінь освіти **фаховий молодший бакалавр з галузевого машинобудування**
Галузь знань **G Інженерія , виробництво та будівництво**
Спеціальність **G11Машинобудування**
Спеціалізація **G11.03 Технологічні машини і обладнання**

Викладач:Пігулко Жанна Максимівна
Викладач спецдисциплін, спеціаліст І категорії
Email pzanna64@gmail.com

Обсяг вивчення дисципліни «Інноваційні технології продуктів харчування»

№з/п	Вид навчальної роботи	К-сть годин	Примітка
1	Лекції (год.)	17	
2	Практичні заняття (год.)	10	
3	Самостійна робота (год.)	33	
	ВСЬОГО	60	

1. Анотація до курсу

Зміст курсу «Інноваційні технології продуктів харчування» обумовлює розуміння важливої проблеми задоволення потреб населення у раціональному харчуванні, яке сприяє підтриманню функціонування всіх органів і систем організму людини, забезпеченню здоров'я і довголіття, є основним напрямом розвитку цивілізованого ринку. За допомогою інноваційних технологій стало можливим попереджувати захворювання з точки зору генних виразів, синтезу білків та метаболічних реакцій, створювати індивідуальні профілактичні програми харчування.

Одним з важливих завдань соціальної політики є забезпечення населення доброякісними харчовими продуктами. Поліпшення структури харчування передбачає збільшення виробництва харчових продуктів завдяки поліпшенню існуючих і створенню інноваційних технологій, збагаченню продуктів біологічно цінними речовинами – білками, амінокислотами, харчовими волокнами, ненасиченими жирними кислотами, вітамінами, мінеральними солями.

2. Мета та завдання курсу

Метою вивчення дисципліни «Інноваційні технології продуктів харчування» : – розширення та поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних методів обробки сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при конструюванні новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій.

Завдання курсу: дати теоретичні та практичні знання з дисципліни;

>ознайомити з основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів;

>удосконалення існуючих та розробка інноваційних технологій харчових продукті в на основі останніх досягнень науки і техніки;

>дослідити закономірності формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у ресторанних комплексах, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;

>отримати знання щодо наукових принципів складання харчових раціонів функціонального призначення.

Перехід до нових умов господарювання вимагає від працівників виявлення ініціативи, вміння самостійно мислити, вирішувати конкретні виробничі ситуації та виготовляти і пропонувати конкурентоспроможну продукцію.

На сьогодні набуває великого значення формування у майбутніх працівників технологічної грамотності і навичок інноваційно мислити. У зв'язку з цим, для успішного опанування майбутньої професії передбачено дисципліну «Інноваційні технології продуктів харчування» .

3. Результати навчання

Результатом вивчення професійно спрямованої дисципліни «Інноваційні технології продуктів харчування», яка включена до блоку навчального плану підготовки спеціалістів, є формування у випускників професійних компетенцій щодо вирішення конкретних виробничих завдань коректування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини – кріогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.

знати:

- Системний аналіз вітчизняного та закордонного досвіду складання програм персональних досліджень;
- Методи дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості продуктів;

- Концепції пріоритетних напрямів виробництва продукції харчування;

- Нормативні документи з проблем асортименту та якості харчових продуктів.

вміти:

- Користуватися нормативними документами з проблем, пов`язаних із особливостями харчування різних груп населення держави;
- Розробляти системи харчування людини в сучасних умовах впливу навколишнього середовища;
- Проводити дослідження з науковим обґрунтуванням асортименту продукції відповідно до наявних потреб суспільства в харчуванні;
- Визначати технологічні аспекти використання нових технологій виробництва харчових продуктів;
- Розробляти наукові основи виробництва нової продукції харчування функціонального спрямування;
- Забезпечувати високу якість і конкурентоспроможність новітніх продуктів харчування.

4.Структура курсу

ЛЕКЦІЇ

Тема1.Сучасні проблеми індустрії харчування для різних верств населення.

Тема 2.Основні теорії і концепції харчування. Альтернативні види харчування.

Тема3.Розробка системи харчування людини в сучасних умовах впливу навколишнього середовища.

Тема 4. Харчові інгредієнти для продукції харчування, наукове обґрунтування їхнього призначення.

Тема 5. Наукові основи виробництва нової продукції харчування функціонального спрямування.

Тема 6. Нові технології виробництва продукції харчування.

Тема 7. Технологічні аспекти використання нових технологій виробництва кулінарної і кондитерської продукції.

Тема8.Класифікація і характеристика харчових та дієтичних добавок.

Тема9.Сучасні шляхи удосконалення продуктів харчування і новітні технології виробництва дієтичних добавок.

Тема 10. Використання дієтичних добавок у виробництві продукції функціонального призначення.

Тема11.Використання новітніх фітопрепаратів із рослинної сировини для профілактики і лікування різних захворювань.

6. Технічне обладнання та/або програмне забезпечення

Технічні засоби навчання.

7. Система оцінювання та вимоги

Завдання студентів оцінюється з теоретичної підготовки за такими критеріями:

«відмінно» - студент міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» - студент добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, аргументовано викладає його; має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного;

«задовільно» - студент в основному опанував теоретичними знаннями навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають непевність або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов’язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» - студент не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані

8. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття . У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою . У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо). Присутність всіх студентів на заліку – обов’язкова.

9. Політика курсу

Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі).

У разі порушення здобувачем освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

Комунікаційна політика

Здобувачі освіти повинні мати активовану пошту коледжу.

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на електронну пошту коледжу.

Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу заступника директора з НР коледжу за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо здобувач освіти незгоден з оцінюванням його знань він може опротестувати виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

Відвідування занять

Для здобувачів освіти денної форми відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в заходах коледжу, академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням з керівником курсу.

10. Список рекомендованої літератури

1. Германюк Я. Л. Дієтичне харчування при ожирінні та цукровому діабеті : монографія / Я. Л. Германюк, П. О. Карпенко, М. І. Пересічний. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 1997. – 352 с.
2. Гернего Ю.О. Теоретичні основи дослідження ефективності реалізації інноваційного проекту/ Ю. О. Гернего //Університетські наукові записки.– 2012. – № 4 (44). – С. 500–509.
3. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використання біологічно активних добавок :монографія. К.: КТНЕУ, 2003. 322 с.
4. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. К.: НУХТ, 2010. – 294 с. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій / О. І. Дідченко,
5. Кравченко М.Ф.Інноваційні технології харчових виробництв. Київ.: Кондор-Видавництво, 2017.374с.