

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Харчові інновації»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Експертиза та митна справа»
Спеціальність	076 Підприємництво та торгівля
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Офіленко Наталія Олександрівна

к.с.-г.н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-284-42-92
Електронна адреса	n.ofilenko@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	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: екзамен
Базові знання	Наявність знань з основ нутриціології, харчової сировини, управління безпечністю харчових продуктів, товарного консалтингу, товарних аспектів якості продукції.
Мова викладання	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"> застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності (ПР02); вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей (ПР06); застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання 	<ul style="list-style-type: none"> здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК01); здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02); здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК06); здатність працювати в команді (ЗК07); здатність виявляти ініціативу та підприємливість

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких та торговельних структур (ПР08);</p> <ul style="list-style-type: none"> • знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави (ПР09); • володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких та торговельних структур (ПР12); • вміти застосовувати інноваційні підходи в підприємницькій та торговельній діяльності (ПР14); • оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій та торговельній діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15); • знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати його на практиці (ПР16); • знати правила проведення експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції і оформлювати її результати (ПР21). 	<p>(ЗК08);</p> <ul style="list-style-type: none"> • здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких та торговельних структур (СК02); • здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких та торговельних структур (СК04); • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності (СК05); • здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності (СК06); • здатність брати участь у розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів (СК11); • здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК12).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Інновації у виробництві харчових продуктів		
Тема 1. Нове харчове законодавство України. Ринок харчових продуктів в Україні.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	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)
Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему «Вимоги до якості нової сировини для виробництва харчових продуктів».
Тема 3. Найбільш перспективні напрями створення харчових продуктів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Молекулярні технології харчових продуктів», «Органічні харчові продукти», «Біотехнології у виробництві харчових продуктів».
Тема 4. Інновації у сфері виробництва харчової продукції різних груп (плодів та овочів, зерно борошняних, молочних, м'ясних, смакових товарів)	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготувати реферат на теми: «Сучасні види сировини для виробництва харчових продуктів», «Удосконалення технологічного процесу виробництва харчових продуктів».
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».

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Інновації у виробництві 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. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2021. – 374 с.
6. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2020. – 294 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: 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). Положення про організацію освітнього процесу: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Порядок ліквідації здобувачів вищої освіти академічної заборгованості: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Положення про повторне навчання: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Не допускається академічний плагіат, фальсифікації, фабрикації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:
Кодекс честі студента: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Положення про академічну доброчесність: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Положення про запобігання випадків академічного плагіату: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
- 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 визнання результатів навчання визначена такими документами:
Положення про порядок перезпрахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: <http://puet.edu.ua/publiczna-informaciya/>
Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>
- Політика вирішення конфліктних ситуацій:
Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>
Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://nazk.gov.ua/uk/upovnovazhenym/>
- Політика підтримки учасників освітнього процесу:
Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>
Студентський омбудсмен ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>
- Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyialnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (4 балів); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (4 балів); тестування (12 балів); поточна модульна робота (20 балів)	50
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (4 балів); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (4 балів); тестування (12 балів); поточна модульна робота (20 балів)	50
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1 Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	а) Участь у наукових гуртках	10
	б) Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

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