

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

Біолого – технологічний

факультет

Кафедра інженерії харчового виробництва

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

доц.  Оксана ДЗЮНДЗЯ

«25» серпня 2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

доц.  Наталя Новікова

«25» серпня 2020 р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО - СИЛАБУС

з дисципліни Актуальні проблеми галузі, обов'язкова .

(найменування та статус освітньої компоненти: обов'язкова або за вибором студента)

для спеціальності 181, Харчові технології, Харчові технології

(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

Форма навчання денна, заочна

Кількість кредитів 8

Курс 1

Семестр 1

Змістових частин (поточних контролів) - 2

СРС – 160 годин,

Форма контролю – екзамен

Загальна кількість годин - 240 годин

2020-2021 н.р.

«Актуальні проблеми галузі». Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти магістр

Біолого-технологічного

факультету

спеціальності 181 Харчові технології- Херсон: ХДАУ, 2020. – 9 с.

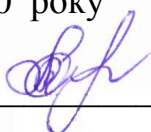
Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус» Херсон: ХДАУ, 2019. – 14 с. та Програми (орієнтовної) навчальної дисципліни «Актуальні проблеми галузі» підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: к.т.н., доцент Дзюндзя О. В.

Рецензент: к.с.г.н., доцент Харламова Т.С.

Силабус затверджений на засіданні кафедри
Протокол № 1 від 25.08.2020 року

Завідувач кафедри _____



Схвалено методичною комісією біолого – технологічного факультету спеціальності 181 Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти магістр за ОП Харчові технології.

Протокол № 1 від 26.08. 2020 року

Голова, доц. _____



Корбич Н.М.

1. Анотація курсу та Веб-сайт його розміщення.

Дисципліна «Актуальні проблеми галузі» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти знань з основних проблем харчової промисловості та шляхи їх вирішення. Дисципліна орієнтує на підготовку фахівців, які здатні розв'язувати складні проблеми з організації технологічного процесу виробництва якісної продукції з метою розвитку харчової галузі. В результаті вивчення дисципліни здобувачі зможуть: вірно спрогнозувати та прорахувати усі можливі проблеми переробного підприємства та обрати раціональні шляхи їх вирішення для ритмічної роботи підприємства; визначити потенціальні можливості забезпечення харчопереробних підприємств сировиною за рахунок ресурсів держави; визначити шляхи підвищення харчової цінності, стабілізації структури, смаку, аромату та зовнішнього вигляду, термінів зберігання харчових продуктів; створювати нові види харчових продуктів із заданими властивостями.

<http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/search.php?search=актуальні+проблеми+галузі>
<http://www.ksau.kherson.ua/files/photo/IXB/181/%D0%91%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80/181%20-%20%D0%90%D0%BA%D1%82%D1%83%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BDi%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8%20%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%83%D0%B7i.pdf>

2. Мета викладання дисципліни «Актуальні проблеми галузі» є вивчення та визначення рівня розвитку харчової промисловості в умовах прискореного науково-технічного прогресу галузі, в наданні майбутнім фахівцям галузі теоретичних основ та практичних навичок вирішення проблем підприємств галузі.

3. Завдання вивчення дисципліни. «Актуальні проблеми галузі» полягають в :

- визначити перспективність стану розвитку харчової промисловості та вимоги споживачів до харчових продуктів;
- навчити майбутніх фахівців прогнозувати можливі проблеми галузі та обирати раціональні шляхи їх вирішення;
- надати знання з вирішення основних проблем сировинної бази України, дефіциту харчового білка, забезпечення людей різноманітними високоякісними і повноцінними продуктами харчування;
- надати знання з удосконалення, скорочення та інтенсифікації технологічного процесу виробництва харчової продукції;
- визначити перспективність створення нових видів харчових продуктів із заданими властивостями.

4. Результати навчання – компетентності (з урахуванням soft skills):

Загальні компетенції

- ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.
- ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.
- ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 6. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні (фахові, предметні)

- ФК 6. Здатність розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових технологій
- ФК 8. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.

ФК 9. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі.

ФК 10. Здатність використовувати знання з будови машин, механізмів та технологічного обладнання у технологічних процесах переробки продукції тваринництва, рослинництва та переробної галузі.

ФК 11. Знання специфіки виконання робіт з пошуку оптимальних рішень при створенні окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності

ФК 13. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва.

ФК 14. Володіння прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування.

Інтегральні

Розуміти проблеми предметної області професії, розв'язувати комплексні завдання в сфері харчових технологій визначати цілі і завдання власної та колективної діяльності, презентувати власні і колективні результати професійної діяльності.

Програмні результати навчання

ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.

ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.

ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва.

ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.

ПРН 10. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами

ПРН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів.

ПРН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво.

ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів.

ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.

ПРН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції

ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.

ПРН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності

ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств

ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.

ПРН 27. Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.

ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва.

ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.

5. Пререквізити – дисципліна взаємопов'язана з навчальними курсами:

«Дослідницький практикум», «Сучасні методи наукових досліджень», «Інтелектуальна власність та патентознавство».

6. Постреквізити – «Наукові основи безвідходних технологій», «Філософія здоров'я», «Ресурсозберігаючі технології».

7. Інформація про викладача - к.т.н., доцент кафедри інженерії харчового виробництва, Дзюндзя Оксана Валентинівна;
тел.050-667-38-30;

E-mail - Dzokvaok@gmail.com

<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/kihv.html>

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб	Сем. (пр.)	СРС	
Змістова частина 1 Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України.							
1	Лекція 1	Проблеми та характеристика стану харчової промисловості України	2				1
	Лекція 2	Пріоритети розвитку харчової галузі	2				1
	Самостійна робота	Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України				14	1
2	Лекція 3	Пріоритети розвитку харчової галузі регіону	2				1
	Самостійна робота	Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України				14	2
	Лекція 4	Харчові добавки, історія виникнення, роль та призначення	2				1
3	Лабораторна робота 1	Тема 2. Харчові добавки, які використовуються при виробництві харчових продуктів. Підвищення харчової цінності продукту		4			2
	Самостійна робота	Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України				12	2
	Лекція 5	Класифікація добавок в харчовій промисловості	2				1
4	Лекція 6	Вимоги щодо безпечного застосування харчових добавок	2				1
	Лабораторна робота 2	Тема 3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів Поліпшення консистенції		4			2

		<i>м'ясопродуктів</i>					
	Самостійна робота	Харчові добавки, які використовуються при виробництві харчових продуктів.				15	2
5	Лекція 7	Основні поняття, фактори та методи оцінки якості харчової продукції	2				1
	Лабораторна робота 3	Тема 3. Вимоги до якості та безпеки харчових продуктів <i>Поліпшення смаку та аромату м'ясопродуктів</i>		4			2
	Самостійна робота	Харчові добавки, які використовуються при виробництві харчових продуктів.				15	2
6	Лекція 8	Шляхи підвищення якості харчових продуктів	2				1
	Лабораторна робота 4	Тема 3. Вимоги до якості та безпеки харчових продуктів <i>Стабілізація забарвлення продукту</i>		4			2
	Самостійна робота	Вимоги до якості та безпеки харчових продуктів				15	2
7	Лекція 9	Сучасна філософія управління, оцінка рівня та планування якості готових харчових виробів	2				1
	Самостійна робота	Вимоги до якості та безпеки харчових продуктів				15	2
	Лабораторна робота 5	Тема 3. Вимоги до якості та безпеки харчових продуктів <i>Подовження термінів зберігання м'ясної продукції</i>		4			2
Всього за змістовою частиною 1 – 138 год			18	20	0	100	32
Змістова частина 2. Розвиток інноваційних технологій галузі							
8	Лекція 10	Сутність концепції створення харчових продуктів із заданими властивостями	2				1
	Лабораторна робота 6	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів <i>Створення нових видів м'ясопродуктів із заданими властивостями</i>		4			2
	Самостійна робота	Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів				10	2
9	Лабораторна робота 7	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів <i>Створення нових видів хлібобулочних виробів із заданими властивостями</i>		6			2

	Самостійна робота	Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів				10	1
10	Лабораторна робота 8	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів Створення нових видів макаронних виробів із заданими властивостями		4			2
	Лекція 11	Характеристика та класифікація біологічно активних добавок. Компоненти, розроблення рецептури та вимоги до виробництва біологічно активних добавок	2				1
	Самостійна робота	Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів				10	2
11	Лабораторна робота 9	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів Створення нових видів борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста із заданими властивостями		6			2
12	Лекція 12	Організаційно-технологічні принципи збагачення харчових продуктів біологічно активними добавками	2				1
	Лабораторна робота 10	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів Створення нових видів борошняних кулінарних виробів із прісного тіста із заданими властивостями		4			2
	Самостійна робота	Розвиток інноваційних технологій в галузі.				10	2
13	Лабораторна робота 11	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів Створення нових видів борошняних кондитерських виробів із заданими властивостями		6			2
	Самостійна робота	Розвиток інноваційних технологій в галузі.				10	1
14	Лекція 13	Актуальність, передумови впровадження та основні тенденції	2				1
	Лекція 14	Перспективи нанотехнологій у харчовій промисловості Урок	2				1
15	Лекція 15	Скринінг інформації, щодо реалізації прийомів нанотехнологій у м'ясній промисловості	2				1

	Самостійна робота	Розвиток інноваційних технологій в галузі.				10	2
Всього за змістовою частиною 2 – 102 год			12	30		60	28
Екзамен			-	-	-	-	40
Всього з навчальної дисципліни, год			30	50		160	100

9. Методи та форми навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності здобувачів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяють розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця харчової галузі з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

З метою формування професійних компетенцій широко впроваджуються інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це дослідження актуальних проблем обговорення на лабораторних заняттях, відпрацювання технологій та розв'язування ситуаційних задач харчової промисловості.

10. Політика курсу

Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності і визначається положеннями прийнятими в ДВНЗ «ХДАУ»:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.

2. Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

3. Положення про правила призначення і виплати стипендій студентам, аспірантам, докторантам денної форми навчання Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний Університет»

4. Положення про призначення академічних стипендій імені державних діячів першого українського уряду здобувачам вищої освіти за освітнім рівнем магістр у Державному вищому навчальному закладі «Херсонський державний аграрний університет»

5. Положення про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти у ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

6. Положення про студентські наукові гуртки Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет»

7. Кодекс академічної доброчесності Державного вищого навчального закладу «Херсонський державний аграрний університет».

8. Положення про порядок перевірки наукових, навчально-методичних, дисертаційних, магістерських, бакалаврських робіт на наявність плагіату

11. Форма контролю знань

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи контролю (усного, письмового), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів-майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається усному і письмовому контролю.

12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ДВНЗ «ХДАУ»	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		Визначення ЄКТС
90-100	A	Відмінно - відмінне виконання лише з незначною

		кількістю помилок
82-89	B	Дуже добре - вище середнього рівня з кількома помилками
74-81	C	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок
64-73	D	Задовільно - непогано, але зі значною кількістю недоліків
60-63	E	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії
35-59	FX	Незадовільно – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)
1-34	F	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота

13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

1. Баль-Прилипко Л. В. Актуальні проблеми галузі : підручник. Київ, 2010. 374 с.
2. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц К. : КНЕУ, 2014. 125 с.
3. [Journal of Nutrition Education and Behavior](#)
4. Продовольча індустрія АПК
5. Харчова наука і технологія
6. Ukrainian Food Journal

Інформаційні ресурси

1. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua
4. www.ukrkonditer.kiev.ua

14. Інформаційний пакет дисципліни.

<http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/search.php?search=актуальні+проблеми+галузі>
<http://www.ksau.kherson.ua/files/photo/IXB/181/%D0%91%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80/181%20-%20%D0%90%D0%BA%D1%82%D1%83%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BDi%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8%20%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%83%D0%B7i.pdf>