

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми
НН
"03" 09 2021 року
Наталья НОВІКОВА



ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри
Віктор ПЕЛИХ
Протокол засідання кафедри
Технологій переробки та збергання с-г
продукції ХДАЕУ
від "03" 09 2021 року № *2/21*

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розробка та дослідження new продуктів

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень

Освітня програма – «Харчові технології»

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Галузь знань -- 18 Виробництво та технології

Херсон – 2021

1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Розробка та дослідження new продуктів
Факультет	Біолого-технологічний
Назва кафедри	Технологій переробки та зберігання с-г продукції
Викладач	Пелих Віктор Григорович, доктор с.г. наук, професор, академік НААН України Чернишов Ігор В'ячеславович, кандидат с.г. наук, доцент, доцент кафедри технологій переробки та зберігання с-г продукції, наукова школа «Селекційно-технологічні методи виробництва продукції тваринництва високої якості», наукові інтереси – інноваційні технології виробництва та переробки с-г продукції
Контактна інформація	0994832649, sharr41@gmail.com , kaf_pererabotki@ukr.net
Графік консультацій	Очні консультації: за попередньою домовленістю. Онлайн-консультації: вівторок з 14.00 до 17.00.
Програма дисципліни	Тема 1. Аналіз ринку харчової продукції та сировини Тема 2. Розробка і впровадження нових м'ясних та м'ясорослинних харчових продуктів Тема 3. Розробка і впровадження нових молочних харчових продуктів Тема 4. Розробка і впровадження нових грибних харчових продуктів Тема 5. Розробка і впровадження нових плодоовочевих харчових продуктів
Мова викладання	Українська

2. Анотація курсу

Анотація курсу	Вивчення дисципліни дає можливість формування глибоких і всебічних знань з питань пошуку перспектив дослідження, розробки, аналізу, впровадження у виробництво та захисту прав на продукти різноманітного асортименту
Інформаційний пакет дисципліни	http://www.ksau.kherson.ua/biolog/kafedratpzsgp.html

3. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Навчити здобувачів методологічним прийомам пошуку перспективних харчових продуктів, лабораторним та технологічним методикам їх розробки та дослідження якості, способам впровадження у виробництво та захисту прав на дані розробки
Завдання вивчення дисципліни	Оволодіти системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження нових продуктів у галузі технології харчової продукції.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

	<p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.</p> <p>ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 8. Прагнення до збереження довкілля.</p> <p>ЗК 9. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p>
Спеціальні (фахові)	<p>ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>ФК 8. Здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень для розробки нових харчових продуктів, зокрема крафтової та органічної харчової продукції.</p> <p>ФК 9. Здатність аналізувати і розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>ФК 10. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах</p>
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	<p>ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 2. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>ПРН 5. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>ПРН 6. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p>

	<p>ПРН 9. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових та крафтових технологіях.</p> <p>ПРН 10. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління НАССР та ISO.</p> <p>ПРН 12. Знання нормативної бази та вміння логічно презентувати результати наукової і практичної роботи українською і англійською мовами.</p> <p>ПРН 14. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.</p> <p>ПРН 17. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.</p>
--	--

1. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2021-2022н.р
Семестр	2
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	
Постреквізити	Сучасні таропакувальні матеріали і середовище, Міжнародна та регіональна стандартизація і сертифікація

2. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	10
Практичні / Семінарські	20
Лабораторні	-
Самостійна робота	60
Форма підсумкового контролю	екзамен

3. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Телевізор, відео обладнання, відеофільми, мультимедійний проектор, проекційний екран, інформаційні стенди, акустична система, персональні комп'ютери, комплекти мультимедійних програм
Обладнання	Елементи та зразки обладнання, зразки матеріалів

4. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний теоретичний і практичний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Участь у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт оцінюється додатково до 10 балів. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (10% від загальної суми балів за конкретне заняття). Умовами перескладання за темами і відпрацювання пропущених занять є самостійна підготовка з наданням конспекту, вивчення здобувачами теоретичного матеріалу та виконання практичних завдань (тестові завдання, розрахунки, аналіз впливу факторів на результативний показник).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання пропущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

5. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1							
	Лекція 1	Аналіз ринку харчової продукції та сировини	2				

	Практична робота 1	Методологія визначення попиту на харчові продукти			2		4
	Самостійна робота	Провести дослідження попиту на харчовий продукт методом HOLL-тесту				8	2
	Лекція 2	Розробка і впровадження нових м'ясних та м'ясорослинних харчових продуктів	2				
	Лабораторна робота 1-2	Методологія розробки харчового продукту		4			10
	Самостійна робота	Скласти блок-схему розробки нового продукту				8	2
	Лекція 3	Розробка і впровадження нових молочних харчових продуктів	2				
	Практична робота 2	Імуномоделюючі та харчові добавки в молочній промисловості			2		4
	Самостійна робота	Розробити блок-схему методики створення нового молочного продукту				8	2
	ПК ЗЧ 1						5
Змістова частина 2							
	Лекція 4	Розробка і впровадження нових грибних харчових продуктів	2				
	Практична робота 3	Свіжа грибна сортова продукція та мікси.			2		4
	Лабораторна робота 3	Імуномоделююча грибна продукція					5
	Самостійна робота	Розробити блок-схему методики створення нового грибного продукту				10	2
	Лекція 5	Розробка і впровадження нових плодоовочевих харчових продуктів	2				
	Лабораторна робота 4-5	Нішеві та крафтові продукти. Реновація рецептур плодоовочевої продукції		4			6
	Самостійна робота	Розробити блок-схему методики створення нового плодочового продукту				8	2

	Практична робота 4-5	Захист права на новий продукт			4		6
	Самостійна робота	Розробити ТУУ на нову продукцію				10	2
	ПК ЗЧ 2						4

6. Форми і методи навчання

Лекція	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо
Лабораторні	Вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту
Самостійна робота	Самостійна робота передбачає: - вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; - підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; - виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.

7. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль	
Методи поточного контролю:	
<ul style="list-style-type: none"> - усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; - письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; - комбінований контроль; - презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; - тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; - проблемні ситуації. 	
Підсумковий контроль за змістовою частиною	
Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині.	
Підсумковий контроль	
Формою підсумкового контролю є екзамен. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ. Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).	

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)							Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1				Змістова частина 2				
T1	T2	T3	ПК ЗЧ1	T4	T5	ПК ЗЧ 2		
Max 6	Max 12	Max 6	Max 5	Max 10	Max 10	Max 5	Max 40	Max 100

8. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	не зараховано
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

9. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сирохман І. В. Товарознавство рибних і морепродуктів / І. В. Сирохман, О. Я. Родак, М.К. Турчиняк. Львів: «Растр-7», 2014. 488 с. 2. Крикавський Є., Косар Н. Маркетингові дослідження. Львів: Інтелект-Захід, 2004. с. 288 3. Гейк П., Джексон П. Вчись аналізувати ринок. Пер. з англ. – Львів: Сейбр-Світло, 1995. 270 с. 4. Найченко В. М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства / В. М. Найченко. К.: ФАЛА ЛТД, 2001. 211 с. 5. Орлова Н. Я. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. К.: КНТЕУ, 2002. 360 с. 6. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-D0%B2%D1%80/ed20180120. 7. Рудавська Г. Б. Товарознавство молочних та яєчних товарів: підручник / Г. Б. Рудавська, С. В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
---------------------------	--

	<p>8. Салухіна Н. Г. Товарознавство зерноборошняних товарів: підручник / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Ващенко. К.: КНТЕУ, 2002. 357 с.</p> <p>9. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних продуктів: підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. К.: ЦНЛ, 2009. 378 с.</p> <p>10. Рожко І. С. Прогресивні методи зберігання плодів і овочів: лекція . Львів. ЛАДУ, 2005. 14 с.</p>
Додаткова	<p>11. Стандарти на продовольчі товари: борошно, крупи, макаронні вироби, кондитерські вироби, смакові товари, м'ясні вироби, рибу, рибні товари, молоко, молочні товари, ячні товари, харчові концентрати тощо.</p> <p>12. Стандарти на продовольчу сировину: зерно, цукровий буряк, олійні культури, тютюн, хміль тощо</p>
Інформаційні ресурси	<p>1. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України. Електронний режим доступу: www.mon.gov.ua</p> <p>2. Інформаційно-аналітичний портал АПК України. Електронний режим доступу https://agro.me.gov.ua/</p> <p>3. Науково-технічний центр стандартизації, інформаційного забезпечення, підтвердження відповідності та споживчої експертизи http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=111&Itemid=66&lang=ru</p>