

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«SMART-ПРОДУКТИ ТА СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс
Освітня програма	«Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Тюрікова Інна Станіславівна
д.т.н., професор, професор
кафедри технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-050-958-26-93
Електронна адреса	tyurikovainna@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Описання навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у студентів, як майбутніх фахівців у галузі харчових технологій, цілісної системи знань і умінь з'ясування ролі окремих біокомпонентів у життєдіяльності організму людини та вивчення особливостей технологій харчових продуктів нового покоління із заздалегідь прогнозованими властивостями відповідно до принципів здорового харчування
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції - 20 год., практичні заняття – 40 год., самостійна робота – 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та он-лайн, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточна модульна контрольна робота. Підсумковий контроль - залік
Базові знання	Наявність знань з основ фізіології харчування, гігієни та санітарії, теоретичних основ харчових технологій, прогресивних ресторанних технологій формування сировинних ресурсів, харчових добавок.
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<ul style="list-style-type: none"> • Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. • Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. • Здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі
Програмні результати навчання
<ul style="list-style-type: none"> • Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. • Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. • Вміти розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти, самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Теоретичні аспекти створення Smart продуктів		
Тема 1. Smart харчування як уявлення про технології вибору їжі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Еволюція європейського харчування. Якість і безпека харчування населення. Адекватне харчування й його практична реалізація
Тема 2. ІТ-технології в харчовій промисловості	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Цифровізація в харчовій промисловості. Проблеми створення та виробництва функціональних продуктів. Функції і властивості функціональних продуктів. Особливості створення нових видів.
Тема 3. Інновації в харчових технологіях	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Вакуумне пакування Енергія вимромінювання у вакуумі Гідроколоїди як натуральні харчові стабілізатори. Функціональні властивості харчових барвників та способи їх отримання із природної сировини.
Тема 4. Апсайклінг в ресторанному бізнесі	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Ощадливе виробництво. Еко-френдлі рішення. Сучасний апсайклінг – ефективні рішення та економічний ефект.
Тема 5. Природні фізіологічно-	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної	Біологічно активні речовини цукрового буряка і їхня функціональна дія на організм людини.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
функціональні властивості рослинної сировини	роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Перспективи отримання білкових концентратів із зеленої маси Функціональні інгредієнти дикорослих та культивованих ягід та їх використання у технологіях харчування.
Модуль 2. <i>Формування асортименту Smart продуктів</i>		
Тема 6. Формування асортименту оздоровчих напоїв та кондитерських виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Напої загальнозміцнювальної та профілактичної дій. Напої адаптогенної, резистентної дій та спеціального призначення. Цукристі кондитерські вироби цільового спрямування. Борошняні кондитерські вироби функціонального призначення.
Тема 7. Нетрадиційні технології для м'ясних та рибних продуктів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Використання соєвих продуктів для формування м'ясних продуктів цільового призначення. Використання зернових продуктів у технології м'ясних виробів. Ковбасні вироби і м'ясні копченості функціонального призначення. Емульсійні жирові продукти функціонального призначення
Тема 8. Функціональні продукти на основі молока	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування	Функціональні молочні продукти з включенням зернобобових і продуктів їх перероблення. Функціональні молочні продукти з використанням нетрадиційної сировини. Молочні продукти зі зміненим білковим, вуглеводним і жировим складом.
Тема 9. Зерноборошняні вироби функціонального призначення.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист результатів виконання практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	Продукти перероблення зерна, збагачені мікронутрієнтами. Функціональні продукти із сої і трикателі. Використання мікронутрієнтів для надання функціональних властивостей хлібобулочним виробам.

Інформаційні джерела

1. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018.373 с.
2. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.
3. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. М. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 296 с.
4. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика / монографія. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203 с.
5. Отримання рослинної олії з нетрадиційної сировини. /П. Осадчук, С. Уминський, І. Дударев, В. Чучуй ін Техніка і технології АПК, 2019. 3 (112). С. 28-29.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
2. Дистанційний курс. Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1774>
3. Пакет програмних продуктів: Microsoft Office, MS PowerPoint; MS Word.

Методи навчання

- Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати, метод кайдзен)
- Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
- Комп'ютерно-орієнтовані методи (скрайбінг)

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.

• Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи в базі патентів України.

• Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

• Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>; http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); тестування (10,0 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (5,0 балів)	30
Модуль 2. (теми 6-9) відвідування занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 балів); тестування (10,0 балів); обговорення теоретичного та практичного матеріалу (5,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (30,0 балів)	90
Підсумкове тестування	10
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Smart-продукти та сучасні технології харчування»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів.
Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>
2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>
3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf