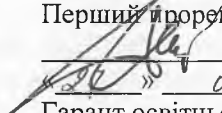


ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

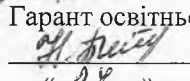
«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО

« 26 » 06 2023 р.

Гарант освітньої програми

 Наталя ШЕВЧУК

« 27 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ»

Галузь знань	18 – «Виробництво та технології»
Спеціальність	<u>181 – «Харчові технології»</u>
Освітньо-наукова програма	<u>Харчові технології</u>
Освітній ступінь	<u>«Магістр»</u>
Семестр	<u>1</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>
Викладачі	Наталя ШЕВЧУК, доктор філософії, ст. викладач кафедри, shev4uk.n@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва
та харчових технологій.

Протокол № 13 від « 16 » 06 2023 року.

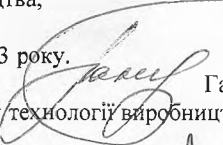
Завідувач кафедри

 Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій
виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 11 від « 26 » 06 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

 Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 11 від « 27 » 06 2023 року.

Голова вченої ради

 Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

 Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості. Наталя ШЕВЧУК

Призначення навчальної дисципліни	сучасні тенденції розвитку харчової промисловості, соціально-економічне значення використання прогресивних ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості, результати впровадження інновацій: соціальний та матеріальний аспекти, удосконалення безвідходних (маловідходних) технологій, енергоефективні технології та енергозбереження на підприємствах харчової промисловості, пріоритетні напрямки модернізації підприємств харчової промисловості, новітні тенденції у харчовій промисловості, новітні біотехнологічні процеси, елементи наукових досліджень у харчовій промисловості.
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня теоретичних основ та практичних навичок приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості, впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

3. Комплексні проблеми	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького характеру, комплексні проблеми в галузі професійної або дослідницької діяльності у сфері сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань, здатних до абстрактного мислення та до розробки проєктів та управління ними, що ознайомлені з важливими проблемами та питаннями технологій харчування РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 7. 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.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	- сучасні тенденції розвитку харчової промисловості, енергоефективні технології та енергозбереження на підприємствах харчової промисловості та інтенсифікації виробництва; біотехнологічні способи отримання корисних для людини речовин, напрямки модернізації підприємств харчової промисловості

	аналізувати сучасні досягнення науки і техніки в харчовій промисловості; проводити сучасну науково-технічну політику в галузі при підготовці, організації і в процесі виробництва, використовуючи нормативну документацію та враховуючи наявну сировину, матеріали і технічні можливості підприємства; аналізувати, обирати та обґрунтовувати застосування оптимальних сучасних технологічних рішень, схем і обладнання; обирати і розраховувати технологічне, допоміжне і транспортне обладнання підприємств галузі; аналізувати та обирати найбільш ефективні апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, що забезпечують оптимальні режими роботи обладнання та установок; враховуючи технічні можливості підприємства, впроваджувати нові види обладнання та прогресивні технології з обґрунтуванням їх доцільності;	
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - лабораторні заняття - самостійна робота	240/8 22/0,7 22/0,7 196/6,6

Календарний план*

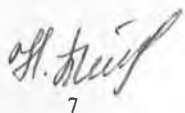
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	лз	сам. робо-та
1.	Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості	2	2	30
2.	Соціально-економічне значення використання прогресивних ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості	2	2	30
3.	Результати впровадження інновацій: соціальний та матеріальний аспекти	4	4	30
4.	Удосконалення безвідходних (маловідходних) технологій	4	4	20
5.	Енергоефективні технології та енергозбереження на підприємствах харчової промисловості .	4	2	26
6.	Пріоритетні напрямки модернізації підприємств харчової промисловості	2	4	30

7.	Новітні тенденції, біотехнологічні процеси, елементи наукових досліджень у харчовій промисловості	4	4	30		
Всього		22	22	196		
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу						
6. Порядок та критерії оцінювання	<i>Викладач наводить таку інформацію:</i>					
	<i>- усне опитування за темами лекційних, лабораторних і практичних занять; - тестовий контроль за окремими навчальними модулями та самостійними завданнями; - письмові індивідуальні завдання з елементами наукової роботи; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні та практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання.</i>					
Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти						
Форма контролю		Кількість заходів	Оцінка		Сума	
			min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:						
- опитування на практичному занятті		6	3	5	18	30
- тестовий контроль		1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:						
- опитування за програмою самостійної роботи		6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної, наукової роботи		1	4	8	4	8
<i>Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то</i>						
Разом					36	60
Екзамен					24	40
Разом по дисципліні					60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу						
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою				
		для екзамену, курсової роботи (проєкту), звіту з практики, диференційованого заліку			для заліку	
		«5» – відмінно			зараховано	
		«4» – добре				
		«3» – задовільно				
90 - 100	A					
82 - 89	B					
75 - 81	C					
64 - 74	D					

00 - 03	E		
35 - 59	FX	2» – незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу		Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.	

8. Інформаційні джерела	1. Харчова біотехнологія: підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. Ф. Кігель; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : Ліра-К, 2019. 407 с. 2. Старовойтова С.О., Скроцька О.І., Пенчук Ю.М., Пирог Т.П. Технологія пробіотиків: Підручник. К.: НУХТ, 2018. 318 с. 3. Гаркава К.Г., Косоголова Л.О., Карпов О.В., Ястремська Л.С. Біотехнологія. Вступ до фаху: навч. посіб. К.: НАУ, 2018. 296 с. 4. Харчова промисловість України: стратегічні аспекти розвитку: монографія / Я. М. Гадзала; Інститут продовольчих ресурсів НААН. К.: Аграрна наука, 2017. 380 с. 5. Пашнюк Л. О. Харчова промисловість України: стан, тенденції та перспективи розвитку. Економічний часопис-XXI. 2018. № 9-10. С. 60-63. 6. Федулова І. В. Дослідження продовольчої безпеки: принципи і підходи щодо оцінки. Стратегія економічного розвитку України. 2018. № 34. С. 40-46. 7. Калетнік Г. М., Дармограй О. В. Методичні підходи до оцінки та аналіз індикаторів продовольчої безпеки України. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2017. № 6. С. 7-20.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості здобувачів вищої освіти за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua/course).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної
дисципліни розроблено:
Ст. викладач



Наталя ШЕВЧУК