

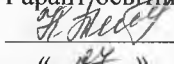
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО
« 28 » 06 2023 р.

Гарант освітньої програми

 Наталя ШЕВЧУК
« 28 » 06 2023 р.

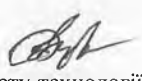
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СПЕЦІАЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

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>3</u>
Форма здобуття освіти	<u>(заочна)</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.

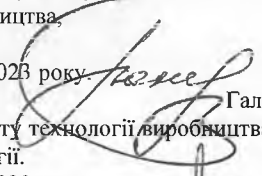
Завідувач кафедри

 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

 Спеціальні технології харчових виробництв

1. Призначення навчальної дисципліни	Класифікація і характеристика харчових продуктів виготовлених за спеціальною технологією, застосування у спеціальних технологіях харчових та біологічно активних добавок, натуральних біокоректорів, конструювання продуктів харчування, виготовлених за спеціальною технологією на основі нутриціології та харчової комбінаторики, природні фізіологічно виготовлені за спеціальною технологією продукти, природні фізіологічно виготовлені за спеціальною технологією продукти, борошняні та кондитерські вироби виготовлені за спеціальною технологією, виготовлені за спеціальною технологією напої, кулінарна продукція, виготовлена за спеціальною технологією, м'ясні та молочні страви, виготовлені за спеціальною технологією
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня теоретичних основ та практичних навичок приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері спеціальних технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

3. Компетентності	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького характеру, комплексні проблеми в галузі професійної або дослідницької діяльності у сфері спеціальних харчових технологій, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань, здатних до абстрактного мислення та до розробки проектів та управління ними, що ознайомлені з важливими проблемами та питаннями технологій харчування НН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах 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 фахівців і нефахівців.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	- спеціальні методи виробництва продуктів харчування; новітні харчові продукти виготовлені за спеціальною технологією; методика визначення спеціальних технологічних режимів виробництва продукції харчування
вміти:	Запроваджувати спеціальні технології виробництва харчової продукції на підставі раціонального використання сировини та із заданими властивостями з використанням стандартів, навчально-методичної, наукової літератури

5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	240/8
	- лекції	52/0,7
	- практичні заняття	52/0,7
	- самостійна робота	90/6,6

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	лз	сам. робота
1.	Класифікація і характеристика харчових продуктів виготовлених за спеціальною технологією	2	2	30
2.	Застосування у спеціальних технологіях харчових та біологічно активних добавок, натуральних біокоректорів	2	2	30
3.	Конструювання продуктів харчування, виготовлених за спеціальною технологією на основі нутриціології та харчової комбінаторики	4	4	30
4.	Природні фізіологічно виготовлені за спеціальною технологією продукти	4	4	20
5.	Борошняні та кондитерські вироби виготовлені за спеціальною технологією	4	2	26
6.	М'ясні та молочні страви, виготовлені за спеціальною технологією	2	4	30
7.	Кулінарна продукція, виготовлена за спеціальною технологією	4	4	30
Всього		22	22	196

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Викладач наводить таку інформацію: - 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.
--	--

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
Якщо формою підсумкового контролю є екзамен, то					
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 національного шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), звіту з практики, диференційованого заліку	для заліку
90 - 100	A	«5» – відмінно	зараховано
82 - 89	B	«4» – добре	
75 - 81	C		
64 - 74	D	«3» – задовільно	
60 - 63	E		
35 - 59	FX	2» – незадовільно з можливістю повторного	не зараховано з можливістю

		складання	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.Івашків Л. Я., Джурик Н. Р. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб.-практикум. Львів : Ліга Прес, 2017. 172 с. 2.Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному господарстві : навч. Посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 3.Кравченко М. Ф., Піддубний В. А. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 374 с. 4.Ростовський В. С., Олейник. Н. В., Кондор К. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості: навч. посіб., 20 09. 136 с. 5.Дорохіна М. О., Капліна Т. В., Кондор К. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : Навчальний посібник, 2018. 280 с.
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/view.php?id=376).
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_rozv_zootehnii.pdf), її сілабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Ст. викладач кафедри

Н. Шевчук

Наталя ШЕВЧУК