



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «НАУКОВІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Кобаса Ігор Михайлович, професор, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/
Контактний тел.	+380664168700
Е-mail:	I.Kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4758
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна „Наукові основи харчових технологій” призначена для вивчення актуальних проблем і завдань, які стоять перед харчовою промисловістю та спрямована на підвищення якості продукції та зниження її собівартості, що сприяють економії основних сировинних ресурсів, зменшенню питомих витрат енергії та інтенсифікації технологічних процесів.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії та спираються на результати наукових досліджень у галузі; поглиблення знань про вплив технологічних параметрів, які забезпечать одержання харчових продуктів заданої якості, удосконалення існуючих харчових технологій із врахуванням принципів раціонального харчування, заощадження ресурсів та інтенсифікації технологічних процесів; набуття практичних навичок, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва й управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Тема 1	Наукові підходи щодо конструювання інноваційних харчових продуктів: стан, проблеми, ризики та перспективи. Тенденції розвитку інноваційних харчових продуктів.
Тема 2	Наукові основи розроблення технологій харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії. Інноваційні технології дитячого та геродієтичного харчування.
Тема 3	Наукові аспекти виробництва органічних харчових продуктів. Інноваційні технології органічних харчових продуктів зі зниженою калорійністю.
МОДУЛЬ 2. НАУКОВІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Тема 4	Наукові аспекти технології органічних харчових продуктів рослинного походження. Сучасні вимоги до якості продукції.
Тема 5	Технологія функціональних харчових продуктів збагачених клітковиною та мінеральними речовинами. Формування якості даного виду продукції.
Тема 6	Наукові основи створення антибактеріальних пакувальних матеріалів для подовження терміну зберігання харчової продукції.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, інтерактивні заняття з навчанням одних студентів іншими, інтегровані заняття, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle. Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Наукові основи харчових технологій» використовуються наступні методи навчання: словесні (навчальна лекція), індуктивний, репродуктивний, проблемно-пошуковий, наочний.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (у ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; презентація самостійної роботи; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт). **Підсумковий контроль** – екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем мінімальних

порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання, зокрема сума балів за всі модулі має бути не меншою 50, тобто не меншою половини всіх можливих набраних балів. Оцінка знань здобувачів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалу ЄКТС (F, FX, E, D, C, B, A).

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbu.gov.ua/> Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4750> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

(посилання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри)
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>