



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (4 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
E-mail:	I.Kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8181
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дослідження, спрямовані на створення інноваційних технологій харчових продуктів із використанням новітніх підходів до їх одержання, зокрема, продуктів переробки рослинної сировини, як джерела легкозасвоюваних білків рослинного походження, мікроелементів, клітковини – вельми перспективні. Такі харчові продукти володіють поліпшеними споживчими властивостями, мають більший вміст біологічно активних речовин, у тому числі антиоксидантів, та подовжені терміни зберігання. Створення таких інноваційних продуктів надзвичайно важлива проблема сьогодення. Тому питання, які стосуються одержання такої харчової продукції, оцінювання її якості та безпечності – актуальні та є призначенням даної навчальної дисципліни. Дисципліна орієнтована на підготовку фахівців, які здатні розв'язувати складні проблеми з організації інноваційних технологій харчових виробництв з метою розвитку харчової галузі.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів теоретичних засад та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій промисловості та спираються на результати наукових досліджень у галузі. Завдання вивчення дисципліни полягає в оволодінні здобувачами системою знань, достатньою для формування умінь і навичок із вирішення питань створення інноваційної харчової продукції та визначення її якості та безпечності.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ІННОВАЦІЇ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Тема 1	Шляхи розвитку інноваційних продуктів в Україні. Інноваційні підходи до створення новітніх технологій одержання харчової продукції.
Тема 2	Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Формування інгредієнтного складу в інноваційних технологіях харчової продукції.
Тема 3	Інноваційні прийоми та способи обробки харчової продукції. Функціонально-технологічні властивості добавок з рослинної сировини (овочів і фруктів) у технологіях одержання харчових продуктів.
МОДУЛЬ 2. НАУКОВІ ОСНОВИ СТВОРЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Тема 4	Наукові основи визначення доцільності заміни інгредієнтів традиційних харчових продуктів на інноваційні.
Тема 5	Інноваційні напрямки використання рослинних антиоксидантів у харчовій продукції.
Тема 6	Інноваційні технології отримання і використання харчових сорбентів та наноматеріалів.
Тема 7	Інноваційні напрямки збагачення харчових продуктів вітамінами та мінеральними речовинами.

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 «Інноваційні технології харчових продуктів» використовуються наступні методи навчання: словесні (навчальна лекція), індуктивний, репродуктивний, проблемно-пошукові, 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** – залік.

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-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8181> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

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