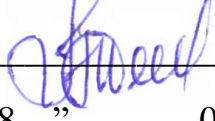


**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра інженерії харчового виробництва**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Декан біолого-технологічного факультету

  
\_\_\_\_\_ І.О. Балабанова

“ 28 ” 08 \_\_\_\_\_ 2019 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Актуальні проблеми галузі»**

(назва навчальної дисципліни)

**Освітній рівень** \_\_\_\_\_ другий (магістерський) \_\_\_\_\_

(бакалавр, магістр)

**Спеціальність** \_\_\_\_\_ 181 «Харчові технології» \_\_\_\_\_

(шифр і назва спеціальності)

**Освітня програма** \_\_\_\_\_ Харчові технології \_\_\_\_\_

(назва спеціалізації)

**Факультет** \_\_\_\_\_ біолого – технологічний \_\_\_\_\_

(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

---

Розробники: Дзюндзя О.В. доцент, к.т.н

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 1 від 28.серпня 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету

Затверджено на Вченій раді факультету

Протокол №1 від 28 серпня 2019 року

Затверджено на Вченій раді біолого – технологічного факультету

Протокол № 1 від 29.08.2019 року

В.о. завідувача кафедри  
Інженерії харчового виробництва



\_\_\_\_\_ ( \_Новікова Н.О.)  
(підпис) (прізвище та ініціали)

30. 08. 2019 року

### 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів для денної форми – 8	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Нормативна	
Змістовних частин – 2	Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>	<b>Рік підготовки:</b>	
Загальна кількість годин для денної форми- 240		1-й	
		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 самостійної роботи студента –11	Освітній рівень: другий (магістерський)	1-й	
		<b>Лекції</b>	
		30 год.	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		-	
		<b>Лабораторні</b>	
		50 год.	
		<b>Самостійна робота</b>	
		160 год.	
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
-			
Вид контролю: іспит			

#### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 2

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

*Метою дисципліни «Актуальні проблеми галузі» є вивчення та визначення рівня розвитку харчової промисловості в умовах прискореного науково-технічного прогресу галузі, в наданні майбутнім фахівцям галузі теоретичних основ та практичних навичок вирішення проблем підприємств галузі.*

*Завдання дисципліни «Актуальні проблеми галузі» полягають в :*

- визначити перспективність стану розвитку харчової промисловості та вимоги споживачів до харчових продуктів;
- навчити майбутніх фахівців прогнозувати можливі проблеми галузі та обирати раціональні шляхи їх вирішення;
- надати знання з вирішення основних проблем сировинної бази України, дефіциту харчового білка, забезпечення людей різноманітними високоякісними і повноцінними продуктами харчування;
- надати знання з удосконалення, скорочення та інтенсифікації технологічного процесу виробництва харчової продукції;
- визначити перспективність створення нових видів харчових продуктів із заданими властивостями.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

### **знати:**

- основні проблеми харчової промисловості та шляхи їх вирішення;
- стан розвитку сировинної бази України;
- існуючі види рослинних та тваринних добавок;
- основні шляхи вирішення проблеми збереження якості та удосконалення технологічного процесу виробництва харчової продукції;
- поняття про харчові продукти із заданими властивостями.

### **вміти:**

- вірно спрогнозувати та прорахувати усі можливі проблеми переробного підприємства та обрати раціональні шляхи їх вирішення для ритмічної роботи підприємства;
- визначити потенціальні можливості забезпечення харчопереробних підприємств сировиною за рахунок ресурсів держави;
- визначати шляхи підвищення харчової цінності, стабілізації структури, смаку, аромату та зовнішнього вигляду, термінів зберігання харчових продуктів;
- створювати нові види харчових продуктів із заданими властивостями.

## 3. Програма навчальної дисципліни

**Змістова частина 1. Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України.**

**Тема 1. Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України**

**Тема 2** Харчові добавки, які використовуються при виробництві харчових продуктів.

**Тема 3.** Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.

**Змістова частина 2. Розвиток інноваційних технологій галузі.**

**Тема 4.** Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів

**Тема 5.** Розвиток інноваційних технологій в галузі.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Змістова частина 1. Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України.</b>												
<b>Тема 1.</b> Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України	46	6				40						
<b>Тема 2</b> Харчові добавки, які використовуються при виробництві харчових продуктів.	40	6		4		30						
<b>Тема 3.</b> Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.	52	6		16		30						
<b>Разом за змістову частину 1</b>	<b>138</b>	<b>18</b>		<b>20</b>		<b>100</b>						
<b>Змістова частина 2. Розвиток інноваційних технологій галузі.</b>												
<b>Тема 4.</b> Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів	66	6		30		30						
<b>Тема 5.</b> Розвиток інноваційних технологій в галузі.	36	6				30						

Разом за змістову частину 2	102	12		30		60						
Усього годин	240	30		50		160						

### 5. Теми лекційних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України	6
2	Тема 2 Харчові добавки, які використовуються при виробництві	6
3	Тема 3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.	6
4	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних	6
5	Тема 5. Розвиток інноваційних технологій в галузі.	6
	Всього	30

### 6. Теми практичних занять Не передбачені навчальним планом

### 7. Теми лабораторних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України	-
2	Тема 2 Харчові добавки, які використовуються при виробництві	4
3	Тема 3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.	16
4	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних	30
5	Тема 5. Розвиток інноваційних технологій в галузі.	-
	Всього	50

### 8. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Актуальні проблеми та характеристика стану харчової	40

2	Тема 2 Харчові добавки, які використовуються при	30
3	Тема 3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.	30
4	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних	30
5	Тема 5. Розвиток інноваційних технологій в галузі.	30
	<b>Всього</b>	<b>160</b>

## 9. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Кулінарний дизайн» включає проведення:

**Лекцій** з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожну змістову частину, тестових завдань.

**Практичних та лабораторних занять** з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

**Самостійна робота** з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

**Використання** на практичних заняттях схем, таблиць та ДСТУ

**Рекомендація до перегляду** і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо)

**Індивідуальної роботи** зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- лабораторні роботи

## 10. Методи контролю

Проміжний, поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену

В процесі навчання студента викладачем реалізується проміжний, поточний і підсумковий семестровий контроль знань студентів.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом контрольних робіт за кожний змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання



лекційного матеріалу, методики виконання практичних та лабораторних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час проведення навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засідання кафедри основною формою поточного контролю є тестування.

Підсумковий контроль за кожну змістову частину – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять в змістову частину та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності студента в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою

### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістова частина 1			Змістова частина 2							Підсумкова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	60	100
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		

### За виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
До 10	до 60	до 30	100

**Схема оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»  
Національна диференційована шкала**

Оцінка	Мін.рівень досягнень	Макс.рівень досягнень
Відмінно/Excellent	90	100
Добре/Good	74	89
Задовільно/Satisfactory	60	73
Незадовільно/Fail	0	59

**Шкала оцінювання: ECTS**

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

**11. Методичне забезпечення**

**12. Рекомендована література  
Базова**

1. Баль-Прилипко Л. В. Актуальні проблеми галузі : підручник. – Київ, 2010 – 374 с.
2. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц [Електронний ресурс] / Ф. В. Іваненко. – К. : КНЕУ, 2014. – 125 с.
3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / [М. М. Клименко та ін.]. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.

**Допоміжна**

4. Бергер А. Д. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі України / А. Д. Бергер // Інтелект ХХІ. – 2017. – № 1. – С. 41–51.
5. Янковий В. О. М'ясопереробна промисловість: стан і перспективи розвитку / В. О. Янковий // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 90–95.
6. Ціхановська В. М. Сучасний стан та тенденції розвитку ринку м'яса і м'ясної продукції в Україні / В. М. Ціхановська, О. В. Томчук, О. М. Ціхановська // Міжнародний науково-виробничий журнал «Сталий розвиток економіки». – 2015. – № 3 (28). – С. 18–27.

7. Логоша Р. В. Стан та тенденції розвитку підприємств м'ясопереробної галузі України / Р. В. Логоша // Збірник наукових праць ВНАУ. – Серія: Економічні науки. – 2012. – № 3 (69). – С. 125–129.

8. Струніна Л. В. Техніко-технологічне забезпечення виробництва вітчизняних підприємств м'ясопереробної промисловості / Л. В. Струніна // Ефективна економіка. – 2016. – № 12. [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=5346>.

9. Огляд українського ринку м'яса за січень-квітень 2018 року. [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://ukrainian-food.org/uk/post/oglad-ukrainskogo-rinku-masa-za-sicen-kviten-2018-roku>.

10. Безнесюк Я. М. Проблеми та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі / Я. М. Безнесюк // Агросвіт. – 2012. – № 12. – С. 58–61.

11. Маховський Д. В. Сучасні тенденції розвитку регіонального ринку м'яса в Україні. [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: <http://www.allvet.ru/guide>.

12. Актуальные проблемы мясоперерабатывающих предприятий и анализ факторов формирующих прибыль. [Електронний ресурс]. – Електронні текстові дані. – Режим доступу: [http://www.rusnauka.com/15\\_NPN\\_2009/Economics/46689.doc.htm](http://www.rusnauka.com/15_NPN_2009/Economics/46689.doc.htm).

13. Дегустатор

14. Ресторановедь

### **13. Інформаційні ресурси**

1. Нормативні акти України // [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua)
4. [www.book.sgg.ru](http://www.book.sgg.ru)
5. [www.ukrkonditer.kiev.ua](http://www.ukrkonditer.kiev.ua)

### **Мультимедійні програми:**