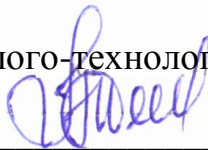


ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»

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 від “27” 08 2019 року № 1

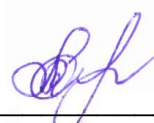
Схвалено методичною комісією факультету

Протокол від “28” 08 2019 року № 1

Затверджено на Вченій раді біолого-технологічного факультету

Протокол від “28” 08 2019 року № 1

Завідувач кафедри
інженерії харчового виробництва



(підпис)

(Новікова Н.В.)

(прізвище та ініціали)

28. 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»	Обов'язкова компонента ОК 1.06	
Змістовних частин – 2	Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин для денної форми- 240		1-й	1-й
		Семестр	
		1-й	1-й, 2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 самостійної роботи студента –11	Освітній рівень: другий (магістерський)	30 год.	8 год 12 год
		Практичні, семінарські	
		-	
		Лабораторні	
		50 год.	8 год 12 год
		Самостійна робота	
		160 год.	104 год 96 год
		Індивідуальні завдання:	
		-	-
		Вид контролю: іспит	

Примітка.

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

для денної форми навчання – 1 : 2

для заочної форми навчання – 1 : 5

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.

Набуті компетенції:

Повинен знати:

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.

ЗК 5. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 6. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні, приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ФК 6. Здатність розробляти і застосовувати механізми оцінювання та прогнозування впровадження нових технологій

ФК 8. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.

ФК 9. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі.

ФК 10. Здатність використовувати знання з будови машин, механізмів та технологічного обладнання у технологічних процесах переробки продукції тваринництва, рослинництва та переробної галузі.

ФК 11. Знання специфіки виконання робіт з пошуку оптимальних рішень при створенні окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності

ФК 13. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва.

ФК 14. Володіння прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування.

Повинен вміти:

ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.

ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.

ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва.

ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.

ПРН 10. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами

ПРН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів.

ПРН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво.

ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів.

ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції.

ПРН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції

ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.

ПРН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності

ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств

ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.

ПРН 27. Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.

ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва.

ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.

Формування суджень: здатність використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення практичних завдань в галузі; здатність використовувати новітні інформаційні технології; здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у галузях професійної діяльності; здатність виконувати професійні обов'язки фахівця з харчових технологій.

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
Змістова частина 1. Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України.												
Тема 1. Актуальні проблеми та характеристика стану харчової промисловості України	46	6				40	42	2				40
Тема 2 Харчові добавки, які використовуються при виробництві харчових продуктів.	40	6		4		30	38	2		4		32
Тема 3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.	52	6		16		30	40	4		4		32
Разом за змістову частину 1	138	18		20		100	120	8		8		104
Змістова частина 2. Розвиток інноваційних технологій галузі.												
Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів	66	6		30		30	66	6		12		48
Тема 5. Розвиток інноваційних технологій в галузі.	36	6				30	54	6				48
Разом за змістову частину 2	102	12		30		60	120	12		12		96
Усього годин	240	30		50		160	240	20		20		200

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 харчових продуктів.	6
3	Тема 3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.	6
4	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів	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 харчових продуктів.	4
3	Тема 3. Вимоги до якості та безпечності харчових продуктів.	16
4	Тема 4. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві харчових продуктів	30
5	Тема 5. Розвиток інноваційних технологій в галузі.	-
	Всього	50

8. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Характеристика розвитку харчової галузі та актуальні проблеми галузі	40
2	Тема 2 Характеристика харчових добавок, актуальність і перспективи їх використання.	30
3	Тема 3. Актуальні проблеми якості та безпеки харчових продуктів.	30
4	Тема 4. Актуальні проблеми при виробництві і впровадженні біологічно активних добавок для підприємств харчової	30
5	Тема 5. Актуальні проблеми розвитку інноваційних технологій	30
	Всього	160

9. Методи навчання

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

Лекцій з застосуванням мультимедійних проектів, 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 кожною змістовою 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

Поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену.

В процесі навчання здобувача викладачем реалізується поточний, змістовий і підсумковий семестровий контроль знань.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання здобувачем контрольних робіт (у формі тестів) за кожною змістовою частину. Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини. Тестовий контроль проводиться на практичних заняттях у вигляді тестового завдання на

наступному занятті після отримання здобувачами інформації з усіх питань, що виносяться на змістовий контроль.

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

Змістовий контроль – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять у нього (дисципліна розподілена на дві змістові частини) та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Змістовий контроль проводиться наприкінці кожної змістової частини за рахунок аудиторних занять і має на меті перевірку засвоєння здобувачем певного ступеня знань та вмінь, що формують ці змістові частини.

Екзамен відображає міру компетентності здобувача в навчальній дисципліні і проводиться у письмовій формі 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 (письмовий іспит)	Сума
T1	T2	T3	T4	T5		
12	12	12	12	12	40	100

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

1. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти першого року навчання денної та заочної форми. Спеціальність 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет біолого-технологічний. / Укл.: Дзюндзя О.В. – Херсон:ДВНЗ ХДАУ (в розробці)

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Актуальні проблеми галузі» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти першого року навчання денної форми. Спеціальність 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології». Факультет біолого-технологічний. / Укл.: Дзюндзя О.В. – Херсон:ДВНЗ ХДАУ (в розробці)

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 К. : КНЕУ, 2014. 125 с.

3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник К. : Вища освіта, 2006. 640 с.

Допоміжна

4. Бергер А. Д. Сучасні тенденції розвитку м'ясопереробної галузі України. *Інтелект XXI*. 2017. № 1. С. 41–51.
5. Янковий В. О. М'ясопереробна промисловість: стан і перспективи розвитку. *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. *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. *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 *Ефективна економіка*. 2016. № 12.
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. Мохонько, Г.; Клименко, К. Стан розвитку інноваційного потенціалу підприємств харчової промисловості в Україні. *Бізнес, інновації, менеджмент: проблеми та перспективи*, 2020, 184-185.
11. Journal of Nutrition Education and Behavior
12. Продовольча індустрія АПК
13. Харчова наука і технологія
14. Ukrainian Food Journal Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с
15. Рівень розвитку техніки і технологій в ХХІ столітті. Частина 1: Серія монографій «Рівень розвитку техніки і технологій в ХХІ столітті» Одеса: КУПРІЄНКО СВ, 2019 , 227 с.
16. Management of modern socio-economic systems. Collective monograph. Vol. 2. Lithuania: *Izdevnieciba "Baltija Publishing"*, 2017. 260 p.
17. Financial-economic and innovative support of entrepreneurship development in the spheres of economy, tourism and hotel-restourant business: collective monograph. *Agenda Publishing House, Coventry, United Kingdom*, 2017, 619 p
18. Мазаракі, А. А.; Пересічний, М. І.; Кравченко, М. Ф. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія. К.: *Київ. нац. торг.-екон. ун-т*, 2012.

13. Інформаційні ресурси

1. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - www.dssu.gov.ua
4. www.ukrkonditer.kiev.ua