

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

СУЧАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ НАУКИ / MODERN RESEARCH
IN FOOD SCIENCE

Інформація про викладача	
Викладач	Крижак Лілія Миколаївна
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	-
Посада	доцент
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	096 724 26 84
Е-mail:	l.kryzhak@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=1833
Консультації	Понеділок, четвер 13 ⁰⁰ до 14 ⁰⁰
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	Магістр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології»
Навчальний рік	2023-2024
Семестр	II
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	I
Групи	РТ-11д(м)
Анотація курсу	Дисципліна «Сучасні дослідження харчової науки» включена до блоку професійно спрямованих дисциплін навчальних планів підготовки магістрів галузі знань 18 «Виробництво та технології». Метою вивчення дисципліни «Сучасні дослідження харчової науки» є опанування здобувачами вищої освіти методик наукових досліджень, сучасних досягнень харчової науки, досліджень у сфері технологій харчових виробництв та ресторанної продукції, знань з основ інтелектуальної власності та її захисту
Мова викладання	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	«Ресторанні технології»
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Перелік загальних компетентностей	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті

<p>Перелік спеціальних (фахових, предметних) компетентностей</p>	<p>СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.</p> <p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.</p> <p><i>СК 7. Здатність розробляти інноваційні технології виробництва ресторанної продукції.</i></p> <p><i>СК 8. Здатність розробляти креативні ресторанны технології та сучасні концепції закладів ресторанного господарства</i></p>
<p>Перелік програмних результатів навчання</p>	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки</p>
<p>Пререквізити дисципліни</p>	<p>Вивчення навчальної дисципліни передбачає наявність у здобувачів вищої освіти знань із таких навчальних дисциплін, як «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції», «Технології інноваційних харчових продуктів».</p>

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього год./кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	СРС		
1	2	3	4	5	6	
РОЗДІЛ 1						
МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ						
Тема 1. Теоретичні основи методології і методики наукових досліджень	10	2	2	6	В, УД, КТ	5
Тема 2. Методи наукового дослідження та оброблення експериментальних даних	10	2	2	6	В, УД, КТ, ПР	5
Тема 3. Математичне моделювання та оптимізація	10	2	2	6	В, УД, КТ, ПР	5
РОЗДІЛ 2						
СУЧАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ						
Тема 4. Сучасні дослідження у технології виробництва хлібобулочних виробів	9	2	2	5	В, КТ, ПР	5
Тема 5. Сучасні дослідження в технології виробництва кондитерських та макаронних виробів	10	2	2	6	В, УД, КТ	5
Тема 6. Сучасні дослідження в технології виробництва молочних виробів	10	2	2	6	В, КТ, ПР	5
Тема 7. Сучасні дослідження в технології виробництва м'ясних виробів	10	2	2	6	В, УД, КТ	5
Тема 8. Сучасні дослідження в технології виробництва фруктово-овочевої продукції	6	2	-	4	-	-
Тема 9. Сучасні дослідження в технології виробництва жирів	10	-	2	8	В, КТ, ПР	5
РОЗДІЛ 3						
СУЧАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ У ТЕХНОЛОГІЯХ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ						
Тема 10. Сучасні дослідження ресторанної продукції на основі рибної сировини	10	-	2	8	В, УД, КТ	5
Тема 11. Сучасні дослідження ресторанної продукції на основі виробництва соусів	6	2	-	8	-	-
Тема 12. Сучасні дослідження ресторанної продукції на основі виробництва паст закусочних	9	2	2	5	В, КТ, ПР	5
Тема 13. Сучасні дослідження ресторанної продукції іонотропного гелеутворення	9	2	2	5	УД, КТ, ПР	5
Тема 14. Сучасні дослідження	9	2	2	5	В, УД, КТ	5

технологічних аспектів ресторанної продукції на основі їстівних плівок і покриттів						
РОЗДІЛ 4 ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ ТА ЇЇ ЗАХИСТ						
Тема 15. Інтелектуальна власність: зміст та механізм захисту	9	2	2	5	В, УД, КТ	5
Тема 16. Авторське право. Промислова власність	9	2	2	5	В, КТ, Д	5
Тема 17. Ефективність наукових досліджень та комерціалізація результатів інтелектуальної діяльності	9	2	2	5	В, УД, КТ	5
	25			25	ІЗ	25
Разом за курс	180/6	30	30	120		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 2 бал. УД – участь у дискусії – 2 бал. КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал. Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 25 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах – 10 балів, виконання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> Гнидюк І. В. <i>Методологія і організація наукових досліджень: опорний конспект лекцій</i>. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 73 с. Дударев І. М., Кузьмін О. В. <i>Практикум з методології наукових досліджень</i> : навч. посіб. Одеса : Олді+, 2023. 278 с. Ладанюк А. П., Власенко Л. О., Кишенько В. Д., Смітюх Я. В. <i>Методологія наукових досліджень</i> : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2020. 352 с. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевої Ф. В. та ін. <i>Сучасні досягнення харчової науки</i> : навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / за заг. редакцією Ладика В. І. Херсон : ОЛДІ+, 2022. 352 с. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевої Ф. В. та ін. <i>Методологія наукових досліджень</i> : навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / за заг. редакцією Ладика В. І. Херсон : ОЛДІ+, 2022. 222 с. <i>Методологія та організація наукових досліджень</i> : навч. посіб. / авт.: М. Ю. Євтушенко, М. І. Хижняк. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 351 с. Сирохман І. В., Гирка О. І., Калимон М.-М. В. <i>Сучасні досягнення харчової науки</i> : навч. посіб. Львів : Растр-7, 2018. 507 с. Ходаківський Є. І., Якобчук В. П., Литвинчук І. Л. <i>Інтелектуальна власність: економіко-правові аспекти</i> : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 275 с. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. <i>Методи контролю якості харчової продукції</i>: навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с. Крижак Л. М., Калініна Г. П. <i>Метабіотики – розвиток пробіотичної концепції. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва</i> : зб. наук. пр. Біла Церква, 2022. № 1 (170) 2022. С. 136-144. 					
Організація	Відвідування навчальних занять з освітнього компоненту «Сучасні					

навчання	дослідження харчової науки» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, наукових заходах, виконання есе. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики дисципліни	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри від № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Лілія КРИЖАК

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА