



Міністерство освіти і науки України

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

*Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії*

Гринченко О.О., Фоцан А.Л.

## ФАХОВИЙ КОЛОКВІУМ

**Методичні рекомендації та завдання  
для самостійної роботи**

*для здобувачів третього (доктор філософії)  
рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»*

Харків  
2021



Міністерство освіти і науки України  
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет переробних і харчових виробництв  
*Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії*

Гринченко О.О., Фоцан А.Л.

## ФАХОВИЙ КОЛОКВІУМ

### Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи

*для здобувачів третього (доктор філософії)  
рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»*

Затверджено рішенням  
Науково-методичної ради факультету  
переробних і харчових виробництв  
Протокол № 1  
від 11 листопада 2021 р.

Харків  
2021

**УДК**

Схвалено  
кафедрою харчових технологій в ресторанній індустрії  
протокол № 4 від 04.11.2021 р.

**Рецензенти:**

**Н.В. Федак** – професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії,  
к.т.н, професор

**М.Л. Серік** – к.т.н, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

**Фаховий колоквиум.** Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи з дисципліни для здобувачів третього (доктор філософії) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» / Гринченко О. О, Фоцан А.Л. // Державний біотехнологічний університет. Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Харків : РВВ ДБТУ, 2021. 18 с.

Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи з дисципліни «Фаховий колоквиум» складено відповідно до програми навчальної дисципліни.

Призначено для здобувачів третього (доктор філософії) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», викладачів.

**УДК**

Відповідальний за випуск: д-р техн. наук, проф. Гринченко О.О.

© Гринченко О.О., Фоцан А.Л.,  
укладачі, 2021  
© Державний біотехнологічний  
університет, 2021

## ЗМІСТ

	Вступ.....	5
1	Загальна частина.....	6
2	Організація виконання самостійної роботи.....	9
3	Зміст дисципліни.....	10
4	Діагностики знань здобувачів з дисципліни .....	13
5	Критерії оцінювання самостійної роботи.....	15
	Рекомендовані література та методичне забезпечення.....	17

## ВСТУП

На сьогоднішній день важливою складовою навчання у вищій школі є набуття навичок самостійної підготовки та їх реалізація під час опрацювання та систематизації інформаційного потоку.

При цьому професійне зростання фахівця, його соціальна затребуваність напряму залежить від уміння проявляти ініціативу, вирішити нестандартне завдання, від здібності до планування і прогнозування результатів своїх самостійних дій.

Як самостійну діяльність аспіранти розглядають роботу, яку вони повинні здійснювати без безпосередньої або опосередкованої допомоги і вказівок викладача, керуючись лише власними уявленнями про порядок і правильність її виконання. Це орієнтує самостійну роботу на розвиток внутрішньої та зовнішньої самоорганізації майбутнього фахівця здатності вибудовувати індивідуальну траєкторію самонавчання.

Самостійна робота грає важливу роль у формуванні майбутнього фахівця, будучи необхідною умовою розвитку потенційних можливостей здійснення його творчої діяльності. Вона є видом навчальної праці, що сприяє формуванню у аспірантів самостійності, і тому повинна забезпечити не тільки засвоєння аспірантами знань, але і допомагати формуванню навиків самостійного їх придбання.

Однією з визначальних рис самостійної роботи виступає її індивідуальний характер, а умовою організації є планування. Тому, як і будь-який засіб організації процесу навчання, самостійна робота є неефективною в пізнавальній діяльності аспірантів без чіткого попереднього формування мети роботи, яку повинно бути досягнуто, а завдань, що вирішуються під час виконання самостійної роботи. Саме мета і завдання, які викладач формулює для кожного конкретного виду і типу самостійної роботи, повинні створювати передумови активізації розумової діяльності аспірантів, залученню їх в пізнавальну діяльність.

Відповідно головна ознака самостійної роботи полягає не в тому, що аспірант займається без безпосередньої участі і допомоги викладача, а в тому, що в його діяльності поєднується функція трансформації інформації в знання і уміння й функція управління цією діяльністю.

У процесі самостійної підготовки до дисципліни «Фаховий колоквиум», аспіранти повинні опрацювати теоретичний матеріал, всебічно розглянути зміст питань, що виносяться на заняття, опрацювати навчальну літературу, додаткову інформацію із інтернет мережі, опрацювати питання, які винесені на самостійне вивчення.

Самостійна робота вимагає системності та послідовності у виконанні завдань, які визначено на лекціях, практичних та лабораторних заняттях. Вона є ефективним засобом розвитку пізнавальних здібностей здобувачів освіти.

# 1 ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

## 1.1 Мета, завдання та очікуваний результат самостійної роботи

*Метою самостійної роботи* є засвоєння основних шляхів підвищення ефективності діяльності підприємств харчової промисловості, визначення переваг міжгалузевої та внутрішньогалузевої кооперації з огляду на доцільність запровадження інноваційних технологічних, управлінських та організаційних досягнень.

У результаті самостійної роботи над дисципліною «Фаховий колоквіум» здобувач ступеня доктор філософії (далі аспірант) повинен *опрацювати та систематизувати інформаційний потік з питань:*

- основні тренди розвитку харчових технологій, управлінського та виробничого менеджменту агропромислового (АПК) та харчопереробного комплексів (ХПК) України, які формують та визначають рівень та конкурентоспроможність харчової промисловості та ресторанного господарства;
- алгоритм діагностики існуючих технологій з огляду на їх відповідність світовому рівню;

- алгоритм реалізації організаційно-технологічних рішень з розвитку та удосконаленню традиційних технологій виробництва харчової продукції;

- алгоритм та методика технологічної експертизи прийнятих рішень з удосконалення технологій харчової *продукції*;

*Аспірант повинен вміти:*

- діагностувати технологічні системи АПК, ХПК та ЗРГ, приймати раціональні рішення з впровадження нових технологій та організаційно-технологічних принципів функціонування технологічних систем;

- розробляти план заходів в межах визначеної технологічної проблеми та прогнозувати вплив його реалізації на діяльність ЗРГ в цілому;

- забезпечувати науково-технологічний та організаційний супровід впровадження на всіх етапах технологічного процесу;

- організувати та здійснювати комплексну оцінку ефективності прийнятих рішень.

*Основними завданнями самостійної роботи є:*

- вивчення класифікаційних ознак інновацій та нормативів з їх застосування;

- дослідження законодавчих та нормативних документів, що регламентують обіг, використання та контроль за вмістом інноваційної продукції;

- вивчення основних напрямів розвитку інновацій виробництва харчових продуктів, дослідження перспектив їх використання в логістичному ланцюзі «ХП – РГ».

Очікуваним результатом самостійної роботи аспірантів наприкінці вивчення дисципліни «Фаховий колоквіум» є оволодіння вміннями щодо:

- пошуку, систематизування та ефективного використання інформації щодо інновацій у харчовій інженерії;

- наукового обґрунтування використання інновацій у технологіях харчової продукції;
- роботи з законодавчими та нормативними документами щодо технічного регулювання та технологічного використання інновацій;
- обґрунтування та раціонального вибору технологічних рішень під час вирішення конкретних ситуаційних завдань.

Самостійна робота над питаннями дисципліни «Фаховий колоквиум» базується на засадах поєднання різних форм навчання.

Для більш повного засвоєння матеріалу планується застосовувати у самостійній роботі результати науково-дослідних робіт фахівців ДБТУ з питань використання інновацій у технології харчової продукції.

Самостійна робота аспірантів повинна систематично контролюватися та корегуватися викладачем шляхом проведення консультацій, колоквиумів тощо.

## **1.2 Тематичний план самостійної роботи**

Під поняттям «самостійна робота» аспіранти повинні розуміти наступні види самостійної підготовки та контролю:

- робота з інформаційними ресурсами та додатковими матеріалами;
- робота з конспектом та роздавальним матеріалом;
- підготовка до виконання практичних занять;
- підготовка до лабораторних занять;
- підготовка та виконання ІНДЗ;
- робота з електронними джерелами інформації;
- розв’язання ситуативних та проблемних завдань;
- самостійне тестування;
- підготовка до колоквиумів та іспиту.

Тематичний план дисципліни «Фаховий колоквиум» із розподілом навчального часу за змістовними модулями наведено в табл. 1.1.

Теми та завдання для самостійного вивчення, кількість годин та форма звітності та контролю наведені в табл. 1.2.

Самостійну роботу аспірантів спрямовано на опрацювання матеріалу з основної та додаткової літератури, виконання індивідуального науково-дослідного завдання (ІНДЗ).

Виконання ІНДЗ аспірантами має за мету розвиток у майбутніх фахівців навичок та умінь з аналітичних наукових досліджень, творчого підходу до розв’язання актуальних завдань галузі.

Залежно від рівня сформованості у аспіранта дослідницьких умінь ІНДЗ може мати аналітичний чи аналітично-експериментальний характер.

За узгодженням із викладачем ІНДЗ може бути представлено:

- рефератом (за темою дослідження);
- тезами доповіді чи науковою статтею як результат узагальнення аналітичних та досліджень (за темою дослідження).

Таблиця 1.1 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з молочної сировини)	4
2.	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з м'ясної сировини)	4
3.	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з рибної сировини)	4
4.	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчових концентратів)	2
5.	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології хлібобулочних виробів)	4
6.	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології кондитерських та макаронних виробів)	4
7.	Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчових та дієтичних добавок)	4
8.	Презентація та захист індивідуального науково-дослідного завдання	4
<b>Разом:</b>		<b>30</b>

Таблиця 1.2 – Теми та завдання для самостійного вивчення

Теми та завдання для самостійного вивчення	Кількість годин	Форма звітності та контролю
<p>Дослідження сировини тваринного та рослинного походження, напівфабрикатів, кулінарної продукції, харчових і дієтичних добавок як предметів технологічної переробки в харчову продукцію.</p> <p>Наукове обґрунтування механізму і кінетичних закономірностей хімічних, фізичних та біохімічних явищ, які відбуваються при переробці сировини тваринного, рослинного та іншого походження, напівфабрикатів і кулінарної продукції.</p> <p>Наукове обґрунтування, розроблення вдосконалення технологій харчових продуктів спеціального, лікувально-профілактичного, геродієтичного чи функціонального призначення.</p> <p>Теоретичні і практичні основи сучасних методів і систем контролю якості і безпеки сировини, напівфабрикатів і готової продукції на різних етапах технологічного процесу.</p> <p>Основні тенденції розвитку індустрії харчових та дієтичних добавок.</p>	30	ІНДЗ, круглий стіл, дискусія
Індивідуальне науково-дослідне завдання (презентація результатів аналітичних досліджень за темою дисертаційної роботи)	30	Презентація, круглий стіл, дискусія
<b>Разом:</b>	<b>60</b>	



## **Тематика індивідуального науково-дослідного завдання** (приклад)

1. Інновації в технології виробництва термостабільних плодово-ягідних наповнювачів для борошняних кулінарних та кондитерських виробів
2. Інноваційні таро-пакувальні матеріали та їх використання у виробництві готових до споживання перших страв
3. Використання пробіотиків та пребіотиків в технології молочної продукції. Сучасний стан розвитку молочних продуктів для геродієтичного харчування
4. Сучасний асортимент харчоконцентратів для виробництва соусів; переваги та недоліки їх використання
5. Аналіз продовольчого ринку заморожених овочевих напівфабрикатів для виробництва кулінарної продукції в ЗРГ
6. Інші (за узгодженням із викладачем)

***Система контролю знань аспірантів*** з навчальної дисципліни «Фаховий колоквиум» складається з поточного контролю та підсумкового контролю, які проводяться з метою оцінювання знань аспірантів на певному етапі навчання. Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності аспірантів з дисципліни у балах. Точки контролю, кількість балів зазначено нижче.

При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи питань, написання доповіді, підготовка конспектів навчальних текстів. При виконанні індивідуального завдання оцінці підлягають підготовка реферативного матеріалу з публікацій.

## **2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

Аспірант повинен розуміти, що під час виконання самостійної та/чи індивідуальної роботи базовими є інформаційні джерела та законодавчі матеріали, що затверджені робочою програмою дисципліни. Саме на основі закладеної інформації дисципліни складаються тести, екзаменаційні білети, індивідуальні завдання тощо.

Основними функціями самостійної роботи аспірантів є: пізнавальна, самостійна, прогностична, коригуюча та виховна.

Пізнавальна функція визначається засвоєнням аспірантом систематизованих знань з дисциплін. Самостійна функція – це формування вмінь та навичок, самостійного їх оновлення та творчого застосування. Прогностична функція є вмінням аспіранта вчасно передбачати й оцінювати як можливий результат, так і саме виконання завдання. Коригуюча функція визначається вмінням вчасно коригувати свою діяльність. Виховна функція – це формування самостійності як риси характеру.

Зміна концептуальної основи й розширення функцій самостійної роботи аспіранта не тільки веде до збільшення її важливості, а й викликає зміну у взаємовідносинах між викладачем і аспірантом як рівноправними суб'єктами навчальної діяльності, тобто коригує психолого-педагогічні (організаційні, методичні) засоби забезпечення самостійної роботи аспірантів.

Самостійна робота виконується аспірантами під час опрацювання лекційного матеріалу, підготовки до лабораторних та практичних занять, виконання ІНДЗ.

Підготовка до лабораторних занять полягає в самостійному засвоєнні матеріалу шляхом нотування методики їх виконання. При цьому необхідно мислено поєднати виконання роботи з технікою безпеки та з організаційними питаннями в межах лабораторії кафедри, прогнозувати варіанти можливих результатів та висновки до них.

Самостійне тестування для самоперевірки власного рівня знань здійснюється за питаннями, наведеними у навчальному виданні «Залікові питання з дисципліни «Фаховий колоквиум» для здобувачів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології», третій (доктор філософії) РВО».

### **3. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ**

З метою більш ефективного засвоєння інформації за дисципліною «Фаховий колоквиум» та перевірки одержаних знань рекомендуємо перелік завдань, до освоєння, питання для самоперевірки та ключові слова.

**Тема 1.** Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з молочної сировини).

#### ***Завдання з освоєння теми:***

1. Виробництво молока та молочних виробів: сучасний стан галузі, основні тренди та перспективи розвитку.

2. Сучасний стан світового та українського ринку сирів. Виробництво основних молочних продуктів в Україні.

3. Характеристика інновацій (технологічних, технічних, економічних, управлінських, соціальних), прийнятих до запровадження в молочній галузі.

4. Кисломолочні продукти: основні напрями розвитку ринку та їх вплив на формування технологій ЗРГ.

5. Пробиотики та пребіотики, їх вплив на здоров'я та асортимент молочної продукції. Дитяча група молочної продукції.

6. Нові продукти для геродієтичного харчування та їх використання в ЗРГ.

***Ключові слова:*** молоко, молочна промисловість.

#### ***Рекомендовані джерела:***

<http://www.chr-hansen.com.ua/chr-hansen-v-ukrajini/>

<http://4387.ua.all.biz>

**Тема 2.** Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з м'ясної сировини).

**Завдання з освоєння теми:**

1. Сучасні напівфабрикати, які виробляє м'ясна промисловість.
2. Сучасні інгредієнти для м'ясної промисловості, які використовуються як добавки.
3. Сутність ін'єкції та тендеризації. Зміна технологічних властивостей м'ясної сировини та прогнозування якості кулінарної продукції.
4. Масажування м'ясної сировини падінням (тумплінг, механічне масажування).

**Ключові слова:** м'ясна промисловість, ін'єкції, технологічні властивості, тендеризація, харчові інгредієнти.

**Рекомендовані джерела:**

<http://www.almi.at/uk/home/>

**Тема 3.** Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчової продукції з рибної сировини).

**Завдання з освоєння теми:**

1. Сучасний стан рибної промисловості України.
2. Необхідність комплексної переробки рибної сировини.
3. Роль аквакультури як промислового напрямку.
4. Структуровані та реструктуровані продукти на основі гідробіонтів та їх вплив на формування асортименту та технологій ЗРГ.
5. Капсульовані та гранульовані напівфабрикати.
6. Охолоджені порційні, глазуrowані та заморожені рибні напівфабрикати.

**Ключові слова:** рибна промисловість, гідробіонти, реструктуровані продукти, капсульовані продукти, гранульовані продукти.

**Рекомендовані джерела:**

[maritime@industry.koenig.su](mailto:maritime@industry.koenig.su)

**Тема 4.** Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчових концентратів).

**Завдання з освоєння теми:**

1. Класифікація харчових концентратів.
2. Виробництво харчових концентратів.
3. Асортимент харчових концентратів на сучасному ринку.
4. Основні переваги використання харчових концентратів.

**Ключові слова:** харчові концентрати, сухі суміші, спеціальні жири.

**Рекомендовані літературні джерела:**

<http://bizera.com.ua>

[www.amiga.com.ua](http://www.amiga.com.ua)

[www.prodimpeks.com.ua](http://www.prodimpeks.com.ua)

**Тема 5.** Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології хлібобулочних виробів).

**Завдання з освоєння теми:**

1. Виробництво хлібобулочних виробів.
2. Інновації інгредієнтного складу.
3. Хлібопекарські суміші для виробництва традиційних (хліб) та сучасних (фокаччо, чабатта, багет та ін.) виробів.
4. Використання технологічного обладнання та ліній для виробництва хлібопекарських виробів

**Ключові слова:** хлібопекарний виріб, сухі суміші.

**Рекомендовані літературні джерела:**

<http://bizera.com.ua>

[www.amiga.com.ua](http://www.amiga.com.ua)

[www.prodimpeks.com.ua](http://www.prodimpeks.com.ua)

[www.backaldrin.com.ua](http://www.backaldrin.com.ua)

[http://www.hlebopek.by/details.php?id=num\\_articles&num\\_news=3812](http://www.hlebopek.by/details.php?id=num_articles&num_news=3812)

**Тема 6.** Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології кондитерських та макаронних виробів).

**Завдання з освоєння теми:**

1. Виробництво кондитерських та макаронних виробів.
2. Інновації інгредієнтного складу: «меланж», «білок», «жовток» пастеризовані тривалого зберігання, спеціальні види жирів для дріжджового здобного, пісочного, листкового (солодкого та солоного) та інші видів тіста, креми на основі рослинних олій, декори на основі шоколадних мас для начинок та глазурування.
3. Порошкові напівфабрикати для виробництва кремів.
4. Використання технологічного обладнання та ліній для виробництва кондитерських та макаронних виробів.

**Ключові слова:** кондитерський виріб, макаронний виріб, сухі суміші, спеціальні жири.

**Рекомендовані літературні джерела:**

<http://bizera.com.ua>

[www.amiga.com.ua](http://www.amiga.com.ua)

[www.prodimpeks.com.ua](http://www.prodimpeks.com.ua)

[www.backaldrin.com.ua](http://www.backaldrin.com.ua)

**Тема 7.** Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів (об'єкт дослідження – технології харчових та дієтичних добавок).

**Завдання з освоєння теми:**

1. Світові тренди розвитку ринку харчових інгредієнтів.

2. Використання багатокомпонентних (багатофункціональних) сумішей (два в одному, три в одному) з широким спектром технологічного застосування. Збільшення застосування фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів у складі широкого асортименту харчових продуктів.

3. Законодавчі аспекти використання харчових інгредієнтів.

**Ключові слова:** харчові інгредієнти, комплексні харчові добавки

**Рекомендовані літературні джерела:**

<http://www.onega.by/about/innovation/>

**Тема 8.** Наукові та практичні аспекти виробництва харчової продукції в умовах сучасних викликів – індивідуальне науково-дослідне завдання (презентація результатів аналітичних досліджень за темою дисертаційної роботи).

#### **4. ДІАГНОСТИКИ ЗНАНЬ АСПІРАНТІВ З ДИСЦИПЛІНИ**

Під час вивчення дисципліни «Фаховий колоквиум» застосовується поточний та підсумковий контроль знань. Усі ці види контролю тісно пов'язані та організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня знань аспірантів. Одним із способів проведення контролю є тестування.

Для діагностики знань аспірантів з дисципліни запропоновано два варіанти тестів відкритої форми:

1 варіант – у форматі «Завершіть твердження...»

2 варіант – у вигляді ситуаційного завдання, яке моделює реальні завдання професійної діяльності майбутнього фахівця.

Приклад тестів для самостійного тестування наведено нижче.

#### **ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ ВІДКРИТОГО ТИПУ**

##### **1 варіант**

##### **ЗАВЕРШІТЬ ТВЕРДЖЕННЯ:**

1. Роль ресторанної індустрії в забезпеченні населення України повноцінним харчуванням та високоякісними послугами полягає у \_\_\_\_\_.

2. Переваги використання напівфабрикатів та готової харчової продукції АПК та ХПК в технологічних процесах ЗРГ полягають у \_\_\_\_\_.

3. Основними видами технологічних інновацій у молочній промисловості, які можуть бути прийняті до запровадження в ЗРГ, є \_\_\_\_\_.

4. Основними видами технічних інновацій у молочній промисловості, які забезпечують виробництво інноваційної конкурентоспроможної молочної продукції, є \_\_\_\_\_.

5. Основними видами технологічних інновацій у м'ясній промисловості, які можуть бути прийняті до запровадження в ЗРГ, є \_\_\_\_\_.

6. Основними видами технічних інновацій у м'ясній промисловості, які забезпечують виробництво інноваційної конкурентоспроможної м'ясної продукції, є \_\_\_\_\_.

7. Основними видами технологічних інновацій у рибній промисловості, які можуть бути прийняті до запровадження в ЗРГ, є \_\_\_\_\_.

8. Основними видами технічних інновацій у рибній промисловості, які забезпечують виробництво інноваційної конкурентоспроможної рибної продукції, є \_\_\_\_\_.

9. Основними видами технологічних інновацій у кондитерській промисловості, які можуть бути прийняті до запровадження в ЗРГ, є \_\_\_\_\_.

10. Основними видами технічних інновацій у кондитерській промисловості, які забезпечують виробництво інноваційної конкурентоспроможної кондитерської продукції, є \_\_\_\_\_.

11. Основними видами технологічних інновацій у хлібопекарній промисловості, які можуть бути прийняті до запровадження в ЗРГ, є \_\_\_\_\_.

12. Основними видами технічних інновацій у хлібопекарній промисловості, які забезпечують виробництво інноваційної конкурентоспроможної хлібопекарної продукції, є \_\_\_\_\_.

13. Основними видами технологічних інновацій у виробництві харчоконцентратів, які можуть бути прийняті до запровадження в ЗРГ, є \_\_\_\_\_.

14. Основними видами технічних інновацій у виробництві харчоконцентратів, які забезпечують виробництво інноваційної конкурентоспроможної продукції харчоконцентратів, є \_\_\_\_\_.

15. Основними видами технологічних (продуктових) інновацій у виробництві харчових інгредієнтів, які можуть бути прийняті до запровадження в ЗРГ, є \_\_\_\_\_.

16. Основними видами технічних інновацій у виробництві харчових інгредієнтів, які забезпечують виробництво інноваційної конкурентоспроможної продукції харчових інгредієнтів, є \_\_\_\_\_.

17. Основними видами технологічних інновацій у виробництві готових до споживання страв, які можуть бути прийняті до запровадження в ЗРГ, є \_\_\_\_\_.

18. Основними видами технічних інновацій у виробництві готових до споживання страв, які забезпечують виробництво інноваційної конкурентоспроможної продукції готових до споживання страв, є \_\_\_\_\_.

## 2 варіант

### **СИТУАЦІЙНЕ ЗАВДАННЯ:**

1. Як інженер-технолог кафе-кондитерської підготуйте презентацію, в якій надайте обґрунтування щодо доцільності використання у Вашому підприємстві сухих сумішей для виробництва кондитерських виробів з бісквітного тіста.

2. Як інженер-технолог цеху з виробництва м'ясних напівфабрикатів підготуйте презентацію, в якій надайте обґрунтування щодо доцільності використання у Вашому підприємстві комплексних сумішей функціонального призначення для виробництва м'ясних посічених виробів.

3. Як інженер-технолог фірми з виробництва та реалізації харчових добавок підготуйте презентацію, в якій надайте обґрунтування щодо доцільності використання натуральних ароматизаторів в технології безалкогольних напоїв.

4. Як інженер-технолог мережевого ресторану підготуйте презентацію, в якій надайте обґрунтування щодо доцільності використання у Вашому підприємстві замороженого напівфабрикату картоплі для смаження у фритюрі.

5. Ви очолюєте роботу кулінарного цеху з виробництва борошняних кулінарних виробів з дріжджового тіста. У зв'язку з економічною кризою Вам необхідно суттєво підвищити ефективність функціонування цеху, в тому числі за рахунок використання напівфабрикатів та готової продукції АПК та ХПК. Обґрунтуйте Ваші пропозиції.

6. Ви одержали заказ на організацію бізнес-ланчей у ввіреному Вам ресторані. Які підходи (інновації) Ви запропонуєте до впровадження з метою забезпечення потреб споживачів та одержання бажаного прибутку?

7. Обмежені площі складських приміщень (стаціонарні охолоджувальні камери) є стримуючим чинником розвитку виробництва харчової продукції у кафе загального типу, що працює на сировині. Визначте та обґрунтуйте рішення (організаційні, технологічні, технічні, інші) щодо розширення виробництва та реалізації харчової продукції у даному ЗРГ.

## **5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

Результати самостійної роботи оцінюються згідно з чинними шкалами оцінювання викладачем. Слід виділити наступні види контролю:

- поточний контроль (захист) виконаних лабораторних робіт;
- поточний контроль виконаних практичних завдань;
- тестовий контроль тем (модулів), винесених викладачем на самостійне опрацювання аспірантів;
- поточний контроль засвоєння матеріалу практичних занять на основі відповідей на питання, повідомлень, доповіді, дискусій тощо;
- поточний контроль в системі модульного динамічного об'єктно-орієнтованого навчального середовища;

- усна доповідь та/або письмовий звіт про розв’язання ситуаційних завдань тощо;
- індивідуальний чи колективний проект (робота), що потребує формування практичних навичок і умінь аспірантів;
- звіт про науково-дослідну роботу (чи її етапи);
- стаття, тези виступу та інші публікації в наукових, навчально-популярних, навчальних виданнях за підсумками самостійної навчальної та науково-дослідної роботи, опубліковані за рішенням кафедри або Вченої ради ДБТУ.

Ефективною формою оцінювання знань, умінь і навичок аспірантів є *консультації*. *Останні* сприяють накопиченню необхідної для оцінювання інформації, зокрема: консультації, на яких викладач перевіряє конспекти першоджерел, самостійну роботу над допоміжною літературою, допомагає аспірантам оформляти необхідні узагальнення, та консультації, на яких аспіранти відпрацьовують пропущені лекції, практичне чи лабораторне заняття тощо.

Однією із форм, яку може бути використано для перевірки знань, умінь і навичок аспірантів, є *колоквіуми*. Ця форма традиційна в організації наукової роботи, але ефективна і в навчальному процесі. Колоквіуми проводяться як співбесіди з окремих питань, визначених викладачем заздалегідь. При підготовці до них аспірантам повідомляють основну та додаткову літературу для опрацювання. Колоквіуми виконують подвійне завдання: сприяють вивченню навчального матеріалу і є формою контролю за його засвоєнням.



## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

### Методичне забезпечення

1. Гринченко О.О., Золотухіна І.В. Силабус дисципліни «Фаховий колоквиум» для здобувачів ступеня вищої освіти «доктор філософії» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Харків, ДБТУ, 2022 р.
2. Гринченко О.О., Золотухіна І.В., Фоцан А.Л. Робоча програма з дисципліни «Фаховий колоквиум» для здобувачів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології», третій (доктор філософії) РВО, Харків, ДБТУ, 2023 р.
3. Гринченко О.О., Фоцан А.Л. Залікові питання з дисципліни «Фаховий колоквиум» для здобувачів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології», третій (доктор філософії) РВО, Харків, ДБТУ, 2023 р.
4. Гринченко О.О., Фоцан А.Л. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Фаховий колоквиум» для здобувачів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології», третій (доктор філософії) РВО, Харків, ДБТУ, 2023 р.

### Рекомендована література

#### *Основна:*

1. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / за заг. ред. Ладики В.І.. Херсон : Олді+, 2022. 252с.
2. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків : Факт, 2019. 248 с.
3. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2022. P. 169-209.
4. Сирохман І.В., Гирка О.І., Калимон М.В. Сучасні досягнення харчової науки : навч. посіб. Львів : Растр-7, 2018. 507 с.

#### *Допоміжна:*

1. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : підручник. К. : НУХТ, 2010. 294 с.
2. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції : навч. посіб. – практикум / Л.Я. Івашків, Н.Р.-Й.Джурик. Львів : Ліга Прес, 2017. 172 с.
3. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2021. № 5. С. 109 – 115.
4. Новікова Н.В., Ряполова І.О. Проблеми впровадження інновації у харчовій промисловості. Технологія легкої і харчової промисловості. Вісник ХНТУ. 2020. № 1(72). Ч. 1. С.117-122.
5. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Інновації у харчових технологіях. Товари і ринки. 2015. №1. С.189-201.

Навчальне видання

## **ФАХОВИЙ КОЛОКВІУМ**

**Методичні рекомендації та завдання  
для самостійної роботи**  
*для здобувачів третього (доктор філософії)  
рівня вищої освіти  
за спеціальністю 181 «Харчові технології»*

Укладачі:  
ГРИНЧЕНКО Ольга Олексіївна  
ФОЦАН Андрій Леонтійович

Відповідальний за випуск зав. кафедри О.О. Гринченко

План 2021-2022 н.р.

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman. Папір для цифрового друку.  
Друк ризографічний.  
Ум. друк. арк. 1,2. Наклад 100 прим.

Державний біотехнологічний університет  
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44