

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

# ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Магістр

Розробник  
**Тюрікова Інна** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
д.т.н, доцент






Гарант ОПП  
**Сукманов Валерій** –  
професор кафедри харчових технологій,  
д.т.н, професор



Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ</b> обв'язкова фахова дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач:</i> <b>ТЮРИКОВА Інна</b> , доктор технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : <a href="mailto:inna.tiurikova@pdaa.edu.ua">inna.tiurikova@pdaa.edu.ua</a> ,  :+380509582693, <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna">https://www.pdau.edu.ua/people/tyurikova-inna-stanislavivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	«Інноваційні технології харчових виробництв» є базові знання з навчальних дисциплін: «Теоретичні основи харчових виробництв», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технологія цукру та кондитерських виробів», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія води і водопідготовки», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія консервування плодів та овочів», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологічне обладнання харчових виробництв».
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни** формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії та спираються на результати наукових досліджень у галузі.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування системного уявлення про сучасні наукові погляди та методи створення інноваційних технологій в харчовій галузі; вивчення технологічних аспектів збагачення харчової продукції мікронутрієнтами; засвоєння технологічних закономірностей виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій та формування її асортименту; вивчення етапів планування, конструювання та розроблення нових харчових продуктів; ознайомлення з методикою проектування інноваційних технологій виробництва сучасної продукції; засвоєння технологічних закономірностей поліпшення якості продукції; вивчення особливостей застосування інновацій в технологіях харчової продукції.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.

### **Програмні результати навчання:**

Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

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.

Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини.

Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів.

### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Теоретичні основи інноваційного процесу

Тема 2. Науково-практичні й методологічні підходи до створення нових харчових продуктів

Тема 3. Наукова стратегія і практика створення інноваційних продуктів харчування

Тема 4. Харчові добавки в інноваційних технологіях харчових продуктів

Тема 5. Роль біологічно цінних добавок в технології здорового харчування

Тема 6. Природні фізіологічно-функціональні властивості рослинної сировини

Тема 7. Формування асортименту інноваційних технологій соків, сокових напоїв та напоїв бродіння

Тема 8. Створення новітніх технологій кондитерських і зерноборошняних виробів

Тема 9. Інновації в технології м'ясо-жирових продуктів

Тема 10. Класифікація і формування асортименту молочних продуктів.

Тема 11. Пробиотики та їх роль у виробництві кисломолочних продуктів

Тема 12. Інновації в технологіях рибних продуктів

Тема 13. Роль інновацій в харчових технологіях. Підсумкове заняття.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	I
Семестр	1
Лекції (годин)	28,0
Лабораторні (годин)	32,0
Самостійна робота (годин)	90,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Опитування та захист лекційного матеріалу	28,0
Виконання вправ на лабораторних заняттях	40,0
Виконання завдань самостійної роботи	12,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

## Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 150 год.

Кількість кредитів – 5,0

Форма семестрового контролю – екзамен

Сторінка курсу на платформі Moodle <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=6682>



### Інформаційні джерела:

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.
2. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. - 373 с.
3. Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та ризику продовольчої безпеки : монографія / Н. П. Чорна. - Львів : Ліга-Прес, 2012. - 296 с
4. Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. - Одеса: Друк, 2011. - 269 с.
5. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. - Київ : НУХТ, 2010. - 294 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.
7. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. – 2-е вид., переробл. та допов. – К.: КНТЕУ, 2012. – 1116 с.
8. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Технологія оздоровчих харчових продуктів. Курс лекцій для студентів за напрямом «Харчові технології та інженерія». - Київ : НУХТ, 2009. - 310 с.
9. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика / монографія. - Полтава: ПУЕТ, 2015. – 203с.
10. Edited By Sabu Thomas, Rajendran Rajakumari, Anne George, Nandakumar Kalarikkal. Innovative Food Science and Emerging Technologies. New York : 1st Edition, 2018. 658 p.