

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ



**ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ У ТЕХНОЛОГІЯХ  
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

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

<p>Розробник <b>Дубова Галина</b> – доцент кафедри харчових технологій, к.т.н, доцент</p>	
<p>Гарант ОПП <b>Сукманов Валерій</b> – професор кафедри харчових технологій, д.т.н., професор</p>	

Полтава  
2021 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ</b> вибіркова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Дубова Галина</b> , к.т.н., доцент Контакти: ауд. 504, навчальний корпус 5 К  : <a href="mailto:halyna.dubova@pdaa.edu.ua">halyna.dubova@pdaa.edu.ua</a> ,  : 0958146263, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Базові знання з хімії, біохімії, теоретичних основ харчових виробництв, технології бродильних виробництв, технології жирів та жирозамінників, технології консервування плодів та овочів, технології молока і молочних продуктів, технології м'яса і м'ясних продуктів, технології хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технології цукру та кондитерських виробів.
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – формування знань щодо властивостей інноваційних харчових інгредієнтів, нормативної документації стосовно їх застосування в технологіях виробництва харчової продукції, технологічних функцій харчових інгредієнтів та критеріїв їх вибору, перспектив застосування харчових добавок при створенні функціональних харчових продуктів та розумінні ролі інноваційних біологічно активних добавок.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** розуміння призначення інноваційних харчових інгредієнтів, що формують основні властивості харчових продуктів; вивчення асортименту харчових добавок та закономірностей їх підбору; вивчення порядку гігієнічної експертизи та застосування харчових добавок; знати правила внесення харчових добавок у технологічному циклі виробництва харчових продуктів; розуміння ролі біологічно активних добавок, сучасних вимог до харчових добавок в аспекті інноваційних технологій виробництва харчових продуктів.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>
<b>фахові</b>
Здатність розуміти вплив інноваційних харчових інгредієнтів на формування показників якості харчової продукції
<b>Програмні результати навчання:</b>
Використовувати інноваційні харчові інгредієнти в традиційних технологіях харчових виробництв та при їх удосконаленні

### **Програма навчальної дисципліни:**

- Тема 1. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про інноваційні харчові добавки.
- Тема 2. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок та інноваційних інгредієнтів в продуктах харчування.
- Тема 3. Інноваційні інгредієнти, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.
- Тема 4. Інноваційні інгредієнти, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.
- Тема 5. Інноваційні інгредієнти, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.
- Тема 6. Інноваційні інгредієнти, які уповільнюють псування сировини та готових продуктів.
- Тема 7. Інноваційні технологічні харчові добавки та прянощі.
- Тема 8. Інноваційні біологічні активні добавки.

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

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	I
Семестр	2
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту та захист теоретичного матеріалу	16,0
Виконання практичних робіт та їх захист	32,0
Виконання завдань самостійної роботи	32,0
Тестування	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	задовільно	
64-73	D		
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

### **Трудовіткість:**

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

### **Сторінка курсу на платформі Moodle –**



#### **Інформаційні джерела:**

1. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні інгредієнти в технології консервованих продуктів» для студентів всіх форм навчання напряму підготовки 8.05170107 «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» / укладач Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ ім. І.Пулня, 2016. 100 с.
2. Євлаш В. В., Гурікова І. М. Харчові добавки. Короткий конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торгівельне підприємництво». Х.: ХДУХТ. 2013. 72 с.
3. Study of factors affecting development of food aromatization / Dubova H. Ye., Yegorov B.V., Bezusov A.T., Voskoboinyk V. I. *Food Science and Technology*. 2017. № 3 (11). С. 17-24.
4. РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 1333/2008 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ ТА РАДИ від 16 грудня 2008 року про харчові добавки. 2008. 18 с.
5. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів України № 12-99 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/12-99-%D0%BF> із змінами від 11.02.2004 р.
6. Про внесення змін до переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів України № 342-2000 [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/342-2000-%D0%BF>
7. Санітарні правила і норми з застосування харчових добавок: наказ № 222 від 23.03.1996 р. [Електронний ресурс]/Міністерство охорони здоров'я України. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96>.