



<b>Силабус навчальної дисципліни</b>
<b>«ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»</b>
Спеціальність <b>181 «Харчові технології»</b>

<b>Освітній рівень</b>	Фахова передвища освіта
<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Харчові технології
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова освітня компонента
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Курс/ семестр навчання</b>	III курс / 5- семестр
<b>Обсяг дисципліни: кількість кредитів ЄКТС/загальна кількість годин</b>	3 кредити/90годин
<b>Розподіл за видами занять та годинами</b>	Всього аудиторних - 48 год., самостійна робота-42 год., лекції - 24 год., лабораторні-24 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Залік
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://fclnup.if.ua/dystantsijne-navchannia/">https://fclnup.if.ua/dystantsijne-navchannia/</a>
<b>Викладач (і)</b>	Фелик Катерина Ярославівна
<b>Контактна інформація</b>	felikkaterina@ukr.net +38(096)6527724

#### Анотація навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Інноваційні харчові технології» є набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з формування інгредієнтного складу в інноваційних технологіях, інноваційних напрямів використання барвників, рослинних антиоксидантів, білків, харчових сорбентів, одержання оздоровчих харчових композицій; інноваційних напрямів у технології окремих груп харчових продуктів.

#### Зміст навчальної дисципліни

##### **Загальні та спеціальні компетентності**

- ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології
- ЗК 7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК 5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК 8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

### **Структура освітнього компоненту**

#### **Тема 1. Інновації в харчовій промисловості.**

Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій. Поняття про інновації в харчових виробництвах, інноваційне харчове підприємство, інноваційну продукцію, технологічно новий продукт, технологічно вдосконалений харчовий продукт, інтегральний підхід.

#### **Тема 2. Формування інградієнтного складу в інноваційних технологіях харчової продукції**

Критерії і аспекти підбору інгредієнтів в інноваційних технологіях. Властивості нетрадиційної природної сировини для інноваційних продуктів.

#### **Тема 3. Використання дикорослих і культивованих ягід в інноваційних технологіях**

Технологічний процес одержання порошкоподібного й концентрованого барвників із бузини

#### **Тема 4. Пріоритетні напрями використання білків в інноваційних технологіях харчової продукції**

Проблема кількісного та якісного поліпшення білкового харчування. Основні шляхи вирішення проблеми білкового харчування в сучасних умовах.

#### **Тема 5. Інноваційні технології харчових барвників із природної сировини**

Нові тенденції розвитку виробництва антоціанових барвників із нетрадиційної сировини. Розробка принципової технологічної схеми отримання натуральних барвників. Сучасні напрями використання антоціанових барвників. Сучасні напрями використання антоціанових барвників у харчовій промисловості.

#### **Тема 6. Інноваційні напрями використання рослинних антиоксидантів у харчовій продукції**

Природні флавоноїди, як харчові антиоксиданти та біодобавки. Особливості їх використання в інноваційних технологіях харчових продуктів.

#### **Тема 7. Інноваційні технології отримання і використання харчових сорбентів**

Технологія отримання харчових волокон з нетрадиційної сировини та їх порівняльна характеристика. Технологія отримання харчових волокон із виноградних вичавок.

#### **Тема 8. Інноваційні напрями одержання оздоровчих харчових композицій.**

Нетрадиційна природна сировина як джерело отримання інноваційних харчових пропозицій. Зелений чай як профілактичний засіб та харчова біодобавка.

#### **Тема 9. Інноваційні напрями одержання оздоровчих харчових композицій.**

Вітамінна та мінеральна цінність хлібобулочних і макаронних виробів, виготовлених за інноваційними технологіями. Хлібобулочні і макаронні вироби, збагачені йодом, кальцієм, β- каротином, харчовими волокнами тощо.

#### **Тема 10. Інноваційні напрями в технології молочної продукції**

Вітчизняний та зарубіжний досвід в інноваційних технологіях молочної продукції. Використання нетрадиційної сировини в технології молочної продукції.

#### **Тема 11. Інноваційні напрями в технології жирової і м'ясної продукції**

Інноваційні технології м'ясної продукції з зерновими продуктами та харчовими волокнами. Інновації в технології ковбасних виробів, м'ясних консервів та м'ясних напівфабрикатів.

**Тема 12. Інноваційні напрями збагачення харчових продуктів вітамінами та мінеральними речовинами.**

Інновації та особливості збагачення традиційних харчових продуктів вітамінами і мінеральними речовинами. Збагачення харчових продуктів сполуками заліза, селеном.

**Результати навчання**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен ЗНАТИ:

- напрями розвитку інноваційних технологій харчової продукції; орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції на основі інноваційних технологій; технологічні закономірності виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій.

ВМІТИ:

- планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій харчової продукції; впроваджувати сучасні технології виробництва харчової продукції на підставі раціонального використання класичної і нової сировини; мати навички аналізу результатів досліджень у процесі виробництва інноваційних технологій харчової продукції

Та отримати РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН 2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.

РН 4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН 6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН 7. Застосовувати нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН 9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН 13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

**Система оцінювання**

Види контролю: залік, тестування, контрольні роботи.

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

**Рекомендована література**

1. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: підручник / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець.-К.: НУХТ, 2010.-294с.

2. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження : монографія/ А.І.Українець, Г.О.Сімахіна, А.А.Мазаракі, О.Ю.Шевченко, С.М.Ніколаєнко, Н.В.Притульська, В.А.Піддубний ; Нац.ун-т харч.технологій, Київ.нац.торг.екон.ун-т.-Київ, 2013.-359с.
3. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів: [Курс лекцій для студ. за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія»]/А.І.Українець, Г.О.Сімахіна.-К.:НУХТ, 2009.-310с.
4. Івашків Л.Я. Інноваційні технології харчової продукції: навч.посіб.-практикум/Л.Я.Івашків, Н.Р.Джурик.-Львів: Ліга Прес, 2017-172с.

#### Допоміжна література

1. Збірник законодавчих і нормативних документів з науково-технічної, інноваційної діяльності та трансферу технологій. –К.: Укр.ІНТЕІ, 2006. – 284 с.
2. Закон України «Про інноваційну діяльність»

#### Політика навчальної дисципліни

Політика навчальної дисципліни визначається системою вимог, які викладач пред'являє до студента при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.

*Політика щодо відвідування* визначається Положенням про організацію освітнього процесу ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

*Правила поведінки на заняттях* визначаються Правилами поведінки здобувачів освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП», та Правилами внутрішнього трудового розпорядку ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

*Політика щодо академічної доброчесності* визначається Положенням про забезпечення академічної доброчесності у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (напр., хвороба) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із зав. відділенням).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.

Політика щодо перескладання: Перескладання атестацій, модулів, тем відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин (напр., лікарняний). Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

Розглянуто на засіданні циклової комісії профілюючих дисциплін зі спеціальності «Харчові технології». Протокол №13 від 26.06.2024р.