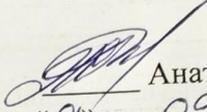


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Відокремлений структурний підрозділ**

«Любешівський технічний фаховий коледж  
Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва,  
галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

  
Директор  
Анатолій ХОМИЧ  
«01» 09 2025 р.

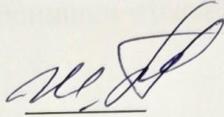
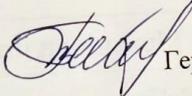
**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ**

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший
<b>Галузь знань</b>	13 Механічна інженерія
<b>Спеціальність</b>	133 Галузеве машинобудування
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Галузеве машинобудування

Любешів 2025 р.

## ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування»</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ</p> <p style="text-align: center;"> (підпис)</p> <p style="text-align: right;"><u>Пігулко Ж. М.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ВЦ(М)К</p> <p style="text-align: center;"> (підпис)</p> <p style="text-align: right;"><u>Кравченко Т.Ф</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2025р.</u> № <u>01</u></p> <p>Голова МР  Герасимик-Чернова Т.П.</p>

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

<b>1. Загальна інформація про навчальну дисципліну</b>	
Повна назва навчальної дисципліни	Інноваційні технології продукції харчування
Розробник(и)	Куцик Сергій Леонідович, викладач E-mail: <a href="mailto:sergiyk88@gmail.com">sergiyk88@gmail.com</a>
Семестр вивчення навчальної дисципліни	7-й семестр (4-й курс)
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 2 кредити ЄКТС, 60 годин Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
<b>2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі</b>	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Хімія», «Біологія»
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Основи промислової санітарії», «Процеси і апарати галузі»
Обмеження	Обмеження відсутні

### **3. Мета та завдання навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології продукції харчування» є опанування студентами теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчових продуктів з використанням інноваційних технологій у харчовій галузі та ресторанному бізнесі.

Завдання вивчення дисципліни

Основні завдання навчальної дисципліни «Інноваційні технології продукції харчування»:

- дати знання основних технологічних закономірностей виробництва інноваційних харчових продуктів та формування їх асортименту;
- привити студентам вміння моделювати технологічний процес виробництва харчової продукції з використанням новітніх технологій;
- ознайомити студентів з науковими основами раціонального харчування та використання мікронутрієнтів для збагачення складу харчових продуктів;
- привити вміння та навички реалізації методології освоєння нових технологічних процесів при виробництві харчової продукції;
- привити вміння аналізувати сучасні технології з позиції проектування та практичного застосування інновацій у ресторанному бізнесі;
- засвоїти основні технології виробництва харчових продуктів з використанням ресурсозберігаючих технологій та високотехнологічного обладнання;
- допомогти студентам в набутті досвіду виконання самостійної роботи та розробки планів застосування інноваційних технологій виробництва харчових продуктів при написанні курсової роботи.

### **4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни**

Дисципліна «Інноваційні технології продукції харчування» забезпечує набуття здобувачами освіти компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

Загальні компетентності

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.

### **5. Програмні результати навчання**

ПРН2. Здатність впроваджувати передовий досвід організації виробничої та наукової діяльності.

ПР5. Володіння інформаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ

економіки, логістики та інформаційних технологій.

ПР6. Уміння розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі,

впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами.

ПР7. Здатність розробляти короткострокові і середньострокові плани діяльності підприємств, планувати

потреби у матеріальних, фінансових, трудових та інших ресурсах.

ПР9. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності,

екологічної чистоти.

ПР10. Уміння підвищувати фаховий і культурний рівень працівників, покращувати психологічний клімат і трудову активність у колективі.

## **6. Вимоги до знань і вмінь**

По завершенню вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв та ресторанного бізнесу» здобувач освіти повинен:

знати:

- 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.

вміти:

- відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;
- 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;
- обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;
- оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів;
- розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів із забезпеченням їх якості та безпечності.

## **7. Програма навчальної дисципліни**

Тема 1. Розвиток інноваційної діяльності в Україні

Інноваційна діяльність в Україні. Державне регулювання в сфері інноваційної діяльності. Роль науки у розвитку інноваційних технологій.

Тема 2. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів

Функціональне харчування як напрям розвитку високотехнологічних виробництв. Використання мікронізованих продуктів. Нанотехнології та їх вплив на якість і безпечність харчових продуктів. Метод капсулювання. Сублімаційні методи виробництва харчових продуктів. Вакуумування харчових продуктів.

Тема 3. Інноваційні технології в хлібопекарській та кондитерській галузях

Отримання хлібобулочних виробів функціонального призначення з нових видів сировини. Інноваційні технології виробництва кондитерських виробів функціонального призначення. Застосування адитивних технологій в кондитерському виробництві

Тема 4. Інноваційні технології виробництва плодоовочевих консервів

Інновації в консервній галузі. Загальна характеристика. Новітні технології концентрування овочевих та фруктових соків. Підвищення харчової цінності соків. Інновації у виробництві пектиновмісних плодоовочевих консервів.

Тема 5. Інноваційні технології олієжирового виробництва

Інноваційні технології підготовки олійної сировини і виробництва пресової та екстракційної олії. Інноваційні технології очищення і спеціального оброблення олій і жирів. Інноваційні підходи до використання вторинних сировинних ресурсів олієжирової промисловості.

Тема 6. Інновації в молочному виробництві

Інноваційні технологічні методи одержання високоякісного молока. Мембранні і молекулярно-ситові методи переробки молока. Сучасні технології виробництва і властивості сухих молочних продуктів. Сучасні технології виробництва і властивості безлактозних молочних продуктів. Сучасні технології переробки вторинної молочної сировини

Тема 7. Інноваційні технології виробництва м'ясних та комбінованих м'ясних продуктів

Продовження терміну зберігання м'ясної продукції. Сучасні напрямки інтенсифікації процесу посолу. Сучасні способи отримання м'ясних емульсій. Виробництво м'ясної продукції на основі біотехнології.

Тема 8. Розроблення нової ресторанної продукції на основі використання інноваційних інгредієнтів

Наукове обґрунтування використання інноваційних інгредієнтів при розробленні нової ресторанної продукції. Конструювання нового харчового продукту. Розроблення інноваційних технологій ресторанної продукції на основі використання інноваційних інгредієнтів

Тема 9. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки харчової продукції ресторанного господарства

Інновації у ресторанному господарстві. Низькотемпературна теплова обробка Sous Vide. Інтенсивне охолодження й шокове замороження. Молекулярна кухня. Технології льодоміксінг (пакоджетінг). Технологія Thermomix. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

Тема 10. Інноваційні технології виробництва соусів

Соуси, їх значення в харчуванні. Сучасні тенденції у технології приготування соусів. Інноваційні технології соусів у ресторанному господарстві.

### 8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№ п/п	Назви розділів і тем	Всього, (год)
1	Тема 1. Розвиток інноваційної діяльності в Україні	3
2	Тема 2. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів	4
3	Тема 3. Процес розробки нового харчового продукту	4
4	Тема 4. Інноваційні технології в хлібопекарській та кондитерській галузях	7
5	Тема 5. Інноваційні технології виробництва плодоовочевих консервів	7
6	Тема 6. Інноваційні технології олієжирового виробництва	7
7	Тема 7. Інновації в молочному виробництві	7
8	Тема 8. Інноваційні технології виробництва соусів	7
9	Тема 9. Інноваційні технології виробництва м'ясних та комбінованих продуктів	7
10	Тема 10. Розроблення нової ресторанної продукції на основі використання інноваційних інгредієнтів	7
	<b>Всього за курс</b>	<b>60</b>

### 9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.

«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

### 10. Рекомендована література

1. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
2. Гарбар В. А. Аналіз інноваційної активності підприємств харчової промисловості України. Агросвіт, №20, 2019. с. 38–44. DOI: 10.32702/2306,6792.2019.20.38
3. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.
4. Кукліна Т. С., Прусс В. Л., Каптюх Т. В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
5. Поліщук Г. Є., Кочубей-Литвиненко О. В., Осьмак Т. Г., Басс О. О. Інноваційні інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів: Підручник / За ред. Г.Є. Поліщук К.: НУХТ, 2020. 195 с.
6. Пушка, О. С. Удосконалення технології напівфабрикату для супів-пюре : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / Пушка Ольга Сергіївна ; НУХТ. К., 2018. 24 с. [Електронний ресурс].

#### Література до виконання практичної роботи

1. Івашків Л. Я. Інноваційні технології харчової продукції: навч. посіб. - практикум / Л. Я. Івашків, Н. Р.-Й. Джурик. Львів: Ліга Прес, 2017. 172 с.
2. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: підруч. для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. К.: Кондор, 2018. 248 с.

#### Інформаційні ресурси

1. Пушка, О. С. Удосконалення технології напівфабрикату для супів-пюре : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / Пушка Ольга Сергіївна ; НУХТ. К., 2018. 24 с. [Електронний ресурс].

Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28181>

2. Статистичний збірник Наукова та інноваційна діяльність України. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [https://ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat\\_u/2021/zb/10/zb\\_Nauka\\_2020.pdf](https://ukrstat.gov.ua/druk/publicat/kat_u/2021/zb/10/zb_Nauka_2020.pdf)