

УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Гарант освітньої програми

К.В. Калайда

“ 29 ” 08 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Освітній рівень: магістр

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність: G13 Харчові технології

Освітня програма: Технології харчування

Факультет: інженерно-технологічний

Умань – 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології освітньої програми «Технології харчування». Умань: Уманський НУС, 2025. 14 с.

Розробник: д.т.н., професор
 Заморська І.Л.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від “29 серпня” 2025 року № 1

Зав. кафедри
 Чернега А.О.

“29 серпня” 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно - технологічного факультету

Протокол від “29 серпня” 2025 року № 1

Голова  (І.Л. Заморська)

“29 серпня” 2025 року

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 7	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Обов’язкова	
Модулів – 1	Спеціальність: 181 "Харчові технології»	Рік підготовки:	
Змістових модулів–6		1-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: розрахункова робота – 30		Семестр	
Загальна кількість годин – 210		1-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 6 самостійної роботи студента -10	Освітній рівень: магістр Освітня програма «Технології харчування»	Лекції	
		34 год.	
		Лабораторні	
		40 год.	
		Самостійна робота	
		136 год.	
		Вид контролю: екзамен	

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва, затвердженого Вченою радою від 08.10.2020 (протокол №1) із змінами та доповненнями від 11.07.2024 (протокол №8).

Мета дисципліни: формування у студентів системи знань необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності з розроблення та впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства з урахуванням принципів енерго- та ресурсозбереження, покращення якості продуктів харчування; застосування інноваційного технологічного обладнання, способів пакування та зберігання продукції; методів інноваційної гастрономії; вміння та навичок щодо розроблення та реалізації інноваційних проектів.

Завдання дисципліни: набуття студентами компетентностей та досягнення програмних результатів навчання в сфері впровадження інноваційних технологій; застосування інноваційного обладнання, способів пакування та зберігання продуктів харчування; методів інноваційної гастрономії.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:** нормативно-правову базу інноваційної діяльності при виробництві харчових продуктів; інноваційні розробки та тенденції ринку ресторанного господарства України; особливості розробки харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства; використання сучасного обладнання та харчових добавок для виготовлення харчових продуктів; інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини та принципи інноваційної гастрономії.

Вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
		РН 2	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.

		РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій
ЗК 3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 4	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації	РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях
		РН 4	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки
СК 7	Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини	РН 12	Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.
СК 8	Здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування	РН 12	Вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Інноваційні технології харчових продуктів» наведено в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Інноваційні технології харчових продуктів»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	нормативно-правової бази інноваційної діяльності	лекція,	усне

	при виробництві харчових продуктів;	лабораторне заняття, дискусія, метод «Case-study», метод проєктів, самонавчання через Moodle	опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проєкт, підсумковий контроль
1.2	особливостей розробки харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства;		
1.3	інновацій у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини та принципів інноваційної гастрономії.		
1.4	сучасного обладнання та харчових добавок для виготовлення харчових продуктів;		
1.5	критичне осмислення тенденцій ринку ресторанного господарства України;		
1.6	інноваційних розробок у технологіях виробництва та зберігання харчової продукції;		
1.7	сучасних прогресивних технологій виробництва на підставі раціонального використання сировини.		
2	Уміння/навички:		
2.1	аналізувати тенденції ринку ресторанного господарства України та прогнозувати зміни, що можуть підвищити ефективність функціонування підприємства;	лекція, лабораторне заняття, дискусія, метод «Case-study», метод проєктів, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проєкт, підсумковий контроль
2.2	оцінювати ефективність інноваційних розробок у технологіях виробництва та зберігання харчової продукції та приймати рішення щодо їхнього впровадження на підприємствах ресторанного господарства;		
2.3	застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;		
2.4	обирати та застосовувати сучасне обладнання та харчові добавки для виготовлення харчових продуктів.		
3	Комунікація:		
3.1	переконливе донесення до фахівців і нефахівців знань щодо особливостей інноваційних розробок у технологіях виробництва та зберігання харчової продукції;	лабораторне заняття, дискусія, метод «Case-study», метод проєктів	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проєкт, підсумковий контроль
3.3	ведення діалогу про ефективність інноваційних розробок у технологіях виробництва та зберігання харчової продукції.		
4	Відповідальність і автономія		
4.1	Розуміння особистої відповідальності за стратегічні рішення та рекомендації щодо впровадження інноваційних розробок у	лабораторне заняття, дискусія,	усне опитування, тестування,

	технологіях виробництва та зберігання харчової продукції на підприємствах ресторанного господарства;	метод «Case-study», метод проектів	участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проект, підсумковий контроль
4.2	Здатність автономно управляти робочими процесами інноваційних технологій виробництва та зберігання харчової продукції		
4.3	Здатність продовжувати навчання за спеціальністю з високим ступенем автономії		

Таблиця 3

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 1	Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	лекція, лабораторне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, метод проектів, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проект, підсумковий контроль
РН 2	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.	лекція, лабораторне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, метод проектів, самонавчання через Moodle, самостійна робота	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проект, підсумковий контроль
РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях	лабораторне заняття, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проект, підсумковий контроль
РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	лекція, лабораторне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, метод проектів, самонавчання через Moodle, самостійна робота	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проект, підсумковий контроль
РН	Вміти застосовувати інноваційні	лекція, лабораторне	усне опитування,

12	технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.	заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, метод проєктів, самонавчання через Moodle, самостійна робота	тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, курсовий проєкт, підсумковий контроль
----	--	---	--

2. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів

Ринок харчових продуктів в Україні. Маркетингові дослідження виробництва харчових продуктів. Перспективи розвитку ринку харчових продуктів. Нормативно-правова база інноваційної діяльності при виробництві харчових продуктів. Наукові основи розвитку інноваційних технологій виробництва харчової продукції. Інноваційні розробки та тенденції ринку ресторанного господарства України. Сучасні формати закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини

Наукове обґрунтування використання нової сировини при виробництві харчових продуктів. Вимоги до якості нової сировини для виробництва харчових продуктів. Особливості розробки харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства. Використання нових спецій та прянощів при виробництві харчових продуктів. Суперфуди для закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 3. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів

Застосування прикладних інноваційних технологій у виробництві харчових продуктів. Основні види сучасного технологічного обладнання для підприємств ресторанного господарства. Спеціалізовані види сучасного технологічного обладнання. Сучасне пакування та зберігання продуктів харчування.

Змістовий модуль 4. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів

Поняття про харчові добавки. Класифікація харчових добавок. Принципи використання харчових добавок. Нові розробки та вдосконалення технологічних схем виробництва харчових продуктів з харчовими добавками. Застосування харчових барвників, ароматичних речовин, підсолонджувачів, консервантів, антиоксидантів (антиокислювачів) в харчовій промисловості.

Змістовий модуль 5. Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини

Прийоми та способи оброблення сировини для виробництва харчових продуктів. Принципи теплового кулінарного оброблення сировини та продукції ресторанного господарства. Застосування технологій Sous Vide, Cook&Chill, CapKold, Cook&Freeze, Freeze&Chill, MicVac, MicroPast®, HPP-технологія, термоміксінгу, пакоджетінгу, сублімаційного сушіння для виробництва харчових продуктів. Інновації в оформленні харчової продукції.

Змістовий модуль 6. Innovative gastronomy. Інноваційна гастрономія

Basic techniques of innovative gastronomy. Specialized equipment for innovative gastronomy. Molecular technologies of food products in restaurant business. Ingredients for creating innovative products. The range of innovative gastronomy.

Основні прийоми інноваційної гастрономії. Спеціалізоване обладнання інноваційної гастрономії. Молекулярні технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства. Інґредієнти для створення інноваційної продукції. Асортимент інноваційної гастрономії.

Змістовий модуль 7. Мінімальна обробка продуктів рослинного походження

Нутрієнтний склад продуктів рослинного походження. Зміни якості продуктів рослинного походження. Мікробіологічна якість та безпека харчових продуктів смузі, соків та пюре. Фактори, що мінімізують небажані реакції обробки вплив обробки на якість продукту. Моделювання загальної антиоксидантної здатності. Нові продукти рослинного походження.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л.	лаб.	с.р.
1. Вступ. Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів	29	6	8	15
2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини	23	4	4	15
3. Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів	29	6	8	15
4. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів	23	4	4	15
5. Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини	23	4	4	15
6. Innovative gastronomy (Інноваційна гастрономія)	27	4	8	15
7. Мінімальна обробка продуктів рослинного походження	24	4	4	16
Індивідуальне завдання				30
Усього годин	210	34	40	136

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Технології приготування страв української та італійської кухні	8
2	Фьюжн кулінарія	4
3	Інноваційне технологічне обладнання для виробництва харчової продукції. Індукційні технології	4
4	Приготування страв по технології Sous vide	4
5	Основи молекулярної гастрономії. Сферифікація	4
6	Молекулярна гастрономія. Foodparing	4
7	Основи молекулярної гастрономії. Піноутворення (еспумізація), центрифугування	8
8	Мінімальна обробка продуктів рослинного походження	4
Разом		40

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Інновації у технологіях виробництва харчових продуктів	15
2	Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини	15

3	Використання сучасного обладнання для виготовлення харчових продуктів	15
4	Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів	15
5	Інновації у приготуванні і оформленні харчової продукції за нових способів технологічного оброблення сировини	15
6	Інноваційна гастрономія	15
7	Мінімальна обробка продуктів рослинного походження	16
	Розрахункова робота	30
Разом		136

7. Індивідуальні завдання

Розрахункова робота

Метою розрахункової роботи з дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» є закріплення теоретичних знань, а також формування практичних навиків у виборі оптимальних технологічних рішень і обладнання для виробництва харчової продукції, що передбачається вимогами освітнього рівня магістрів спеціальності "Харчові технології".

Завдання, яке вирішується під час виконання розрахункової роботи: оволодіти системою знань, достатньою для формування умінь і навичок з вирішення питань розробки та впровадження інноваційних технологій у галузі технології харчової продукції в закладах ресторанного господарства.

Розрахункова робота повинна передбачати комплексні рішення задач науково-технічного прогресу при проектуванні закладів ресторанного господарства з метою підвищення ефективності виробництва, поліпшення якості продукції, максимальної механізації і автоматизації технологічних процесів, удосконалення маловідхідних, безвідхідних, енерго- і ресурсозберігаючих технологій.

При виконанні розрахункової роботи студенти керуються методичними вказівками розробленими кафедрою.

Зміст розрахункової роботи:

Вступ

1. Розробка концепції підприємства
2. Виробнича програма підприємства
3. Технологічний розділ.
 - 3.1. Обґрунтування вибору технологічних схем
 - 3.2. Технологічні схеми виробництва
 - 3.3. Опис технологічних схем
 - 3.4. Вимоги до якості готової продукції
4. Продуктові розрахунки
5. Розрахунок та підбір устаткування
6. Розрахунок кількості працівників та площі виробничих приміщень
7. Визначення площі складських приміщень
8. Охорона праці
9. Екологічна безпека підприємства

Список використаної літератури

Додатки

ТЕМАТИКА РОЗРАХУНКОВИХ РОБІТ

1. Розрахунок холодного цеху кафе на 40 посадкових місць.
2. Розрахунок гарячого цеху їдальні на 40 посадкових місць.
3. Розрахунок міні-кафе на 20 посадкових місць.
4. Розрахунок буфету на 20 посадкових місць.
5. Розрахунок закускової на 30 посадкових місць.

6. Розрахунок гарячого цеху ресторану на 40 посадкових місць.
7. Розрахунок кафетерію на 40 посадкових місць.
8. Розрахунок гарячого цеху ресторану на 50 посадкових місць.
9. Розрахунок гарячого цеху дієтичної їдальні на 40 посадкових місць.
10. Розрахунок холодного цеху дієтичної їдальні на 40 посадкових місць.
11. Розрахунок міні-кафе на 25 посадкових місць.
12. Розрахунок ресторану швидкого обслуговування на 30 посадкових місць.
13. Розрахунок ресторану швидкого обслуговування на 25 посадкових місць.
14. Розрахунок міні-кафе на 15 посадкових місць.
15. Розрахунок буфету на 30 посадкових місць.
16. Розрахунок закускової на 25 посадкових місць.
17. Розрахунок гарячого цеху ресторану на 30 посадкових місць.
18. Розрахунок гарячого цеху дієтичної їдальні на 40 посадкових місць.
19. Розрахунок холодного цеху дієтичної їдальні на 40 посадкових місць.
20. Розрахунок міні-кафе на 25 посадкових місць.

8. Методи навчання

На лекціях використовується *метод проблемного викладання*, що передбачає постановку проблеми, формулювання задачі, а після розкривання систему доказів, порівняння точок зору, різних підходів вказується спосіб вирішення поставленої задачі.

На лабораторних заняттях використовуються *метод роботи в малих групах*. Застосування малих груп для вирішення актуальних виробничих завдань формує у здобувачів навички працювати в команді, розвиває їх лідерські якості.

Також використовується *метод "Case-study"* з обговоренням практичних ситуацій та *метод проектів* для виконання курсового проекту.

Матеріали курсу «Інноваційні технології харчових продуктів розміщені на платформі Moodle: <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=949>.

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі відеоконференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, Viber, Telegram, Moodle та електронна пошта.

9. Методи контролю

Для забезпечення оцінювання студентів проводиться поточний (модульний) і підсумковий (екзамен) контроль.

Модульний контроль передбачає перевірку стану засвоєння визначеної системи елементів знань і вмінь студентів з того чи іншого модулю.

При контролі систематичності та активності роботи здобувачів під час занять оцінюванню в балах підлягають: рівень знань, необхідний для виконання лабораторних робіт; повнота, якість й вчасність їх виконання та результати захисту; активність при обговоренні питань, що винесені на заняття; результати експрес-контролю тощо.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться письмово у формі тестів.

Повторне виконання модульних контрольних робіт на вищу кількість балів дозволяється, як виняток, з поважних причин за погодженням викладача, який викладає дисципліну, з дозволу декана факультету до початку підсумкового контролю (екзамену).

У разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, з дозволу викладача, скласти їх до останнього семінарського заняття. Час і порядок складання визначає викладач. У разі, коли студент не з'явився на проведення модульної контрольної роботи без поважних причин, він отримує нуль балів. Перездача модульного контролю допускається у строки, які встановлюються викладачем.

Знання студента з певного модуля вважаються незадовільними, за умови коли сума балів його поточної успішності та за модульний контроль складають менше 61% від максимально можливої суми за цей модуль. У такому випадку можливе повторне перескладання модуля у терміни встановлені викладачем.

Рейтингова сума балів з навчальної дисципліни після складання модулів і підсумкового контролю виставляється як сума набраних студентом балів протягом семестру та балів набраних студентом на підсумковому контролі. До підсумкового контролю допускаються студенти, які виконали всі модульні контролі, передбачені для даної навчальної дисципліни і за рейтинговим показником набрали не менш як 35 балів.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання студентів на заключному етапі вивчення дисципліни і проводиться відповідно до навчального плану у вигляді екзамену в термін, встановлений графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному даною робочою програмою навчальної дисципліни. Форма проведення контролю передбачає усну відповідь на три теоретичних питання. Зміст і структура контрольних завдань, екзаменаційних білетів і критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри.

Якщо у підсумку студент отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», то він допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни. Студент, допущений до повторного складання підсумкового контролю зобов'язаний у терміни, визначені деканатом, перездати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю, виконати модульні контролі і скласти підсумковий контроль. Рейтинговий показник студента з навчальної дисципліни при цьому визначається за результатами повторного складання підсумкового контролю і не впливає на загальний рейтинг студента.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, підсумкового контролю тощо).

Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) студент може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) студент може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.

Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни розподіляються наступним чином:

Поточний (модульний) контроль*									Бали за додаткову роботу	Підсумковий контроль	Сума
ЗМ1	ЗМ2	ЗМ3	ЗМ4	ЗМ5	ЗМ6	ЗМ7	МК	розрахункова робота			
6	6	6	3	3	6	3	10	20	10	30	100

Бали розподіляються наступним чином:

1. Систематичність та активність роботи на лабораторних заняттях оцінюється в 3 бали.
2. Виконання розрахункової роботи студентів оцінюється в 20 балів.
3. Модульний контроль містить 20 тестів, відповідь на кожен з яких оцінюється в 0,5 балів ($0,5 \times 20$ тестів) – 10 балів.

Бали за додаткову роботу – участь у студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, грантах, науково-дослідних проектах; публікація наукових статей, тез доповіді на конференції; – 1–10 балів.

Виконання студентами завдання повинно носити виключно самостійний характер. Тому, за використання заборонених джерел (шпаргалок, засобів зв'язку та ін.) чи підказок студент одержує нульову оцінку. Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Підсумковий контроль

Форма проведення підсумкового контролю передбачає усну відповідь на три теоретичних питання відповідь на кожне з яких оцінюється за шкалою від 0 до 10 балів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	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
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки для лабораторних робіт з курсу «Інноваційні технології харчових продуктів» для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" ОР магістр. Умань, 2019. 22 с.
2. Методичні вказівки для самостійної роботи з курсу «Інноваційні технології харчових продуктів» для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" ОР магістр. Умань, 2019. 15 с.
3. Методичні вказівки для виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" ОР магістр. Умань, 2019. 92 с.
4. Електронний навчальний курс для дистанційного вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. URL: <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=949>

12. Рекомендована література**Базова**

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, 2013. 248 с.
3. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник / Н. М. Влащенко, Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
4. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. 374 с.
5. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Підручник. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Григоренко О.М., Расулов Р.А., та ін. К.: КНТЕУ 2017, 357с

Домоміжна

6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок /Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.; під ред. М.І.Пересічного. К.: Книга, 2004. 428 с.

7. Технологія термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини: монографія / А. Б. Горальчук, П. П. Пивоваров ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Х. : ХДУХТ, 2010. 123 с.

8. Технологія десертів молочних із використанням карагінанів: монографія / А. Б. Горальчук та ін.; Харків. держ. ун-т харчування і торгівлі. Харків: 2013. 121 с.

9. Коршунова Г. Ф., Коротких О. І. Сферифікація як перспективний метод виробництва харчових продуктів. Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр. 2011. Вил. 27. С. 184-189.

10. Пересічний М. І., Дмитрик І. Г. Виробництво овочевих страв із використанням молекулярної гастрономії. Вісник ДонНУЕТ. 2009. №1 (41). С. 61.

11. Арпуль О. В., Сильчук Т. А., Дудкіна О. О. Дослідження сферифікаційної технології як перспективного напрямку розвитку молекулярних технологій продукції ресторанного господарства. Обладнання та технології харчових виробництв. 2013. № 30. С. 3-8.

12. Заморська І.Л., Волкова Т.В., Сасс А.В. Інноваційні технології збереження якості замороженої суниці садової для виробництва харчової продукції. Праці ТДАТУ. 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 202-210.

13. Білоус С., Масюк Ю., Красько А. Перспективи інноваційного розвитку ресторанного господарства в Україні. <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/Bilous-Krasko-Masiuk-Perspektyvy-innovatsiynoho-rozvytku-restor-hosp-stattya2020.pdf>.

14. Лисюк Т., Терещук О., Пасічник М. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, 2022. 40. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>.

13. Інформаційні ресурси

15. <https://chefs-academy.com/sovremennaya-kulinariya-kiev>

16. <https://www.scienceofcooking.com/>

17. <https://www.dcnorris.com/>

18. <https://horeca-equipment.com.ua/>

14. Перезарахування та визнання результатів навчання

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в Уманському національному університеті садівництва результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті та Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників уманського національного університету садівництва.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

Перезарахування та визнання результатів навчання з навчальних дисциплін набутих за програмами академічної мобільності здійснюється на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи на підставі порівняння навчальних програм відповідної спеціальності та Академічної довідки (інших документів), що надає Учасник.

15. Політика академічної доброчесності

У процесі навчання з дисципліни «Інноваційні технології харчових продуктів», студенти повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності Уманського національного університету садівництва. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

16. Зміни у робочій програмі на 2025-2026 н.р.

1. Оновлено рекомендовану літературу.
2. Оновлено кількість годин та теми лабораторних занять.
3. Відкориговано розподіл балів.