



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**«Інновації у виробництві харчових
продуктів, напоїв, мінеральної і
питної води з КП»**
(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: Магістр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»

Викладач: Коваленко О.О., д.т.н., професор, завідувачка кафедри біоінженерії і води

Викладач: Палвашова Г.І., к.т.н., доцент, доцент кафедри біоінженерії і води

Кафедра: Біоінженерії і води

Профайли викладачів:

<http://biv.ontu.edu.ua/images/2>

[018/Kovalenko_ua.pdf](http://biv.ontu.edu.ua/images/2)

<http://biv.ontu.edu.ua/images/2>

[022/PalvashovaH_2022.pdf](http://biv.ontu.edu.ua/images/2)

Контактна інформація:

тел: (048)7124131

e-mail: kov.olena.o@gmail.com

тел: (048)7124069

e-mail: palvashova_ai@ukr.net

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на першому курсі у першому і другому семестрі та для студентів заочної форми навчання на першому курсі у першому і другому семестрі.

Кількість кредитів – /одинадцять/, годин – /триста тридцять/

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	80	28	40	12
заочна	56	20	28	8
Самостійна робота, годин	Денна – 250		Заочна – 274	

[Розклад занять https://rozklad.ontu.edu.ua/](https://rozklad.ontu.edu.ua/)

Анотація навчальної дисципліни

Розглянуто сучасний стан консервної галузі України. Наведено аналіз ринку переробки фруктів та овочів, виробництва фруктових соків, напоїв та харчових продуктів. Розглянуто особливості хімічного складу фруктів і овочів та їх зміна при технологічній обробці сировини. Наведено проблеми якості та автентичності соків і напоїв, види та способи фальсифікації напоїв та методи їх запобігання. Також наведено характеристику енергоощадних та ресурсозберігаючих технологій у виробництві харчових продуктів, соків і напоїв.

Наведено огляд сучасного стану питного водопостачання в Україні, зокрема і в південних її регіонах, а також світові і вітчизняні тенденції у вирішенні актуальних водних проблем. Надано характеристику ринку мінеральних вод в Україні та тенденцій його розвитку. Наведено характеристику інноваційних матеріалів, способів, обладнання і технологій для оброблення води з метою покращення її якості і безпечності, а також якості і безпечності харчової продукції, виготовленої з використанням підготовленої води. Також наведено характеристику сучасних технологій, що забезпечують раціональне і ефективне використання водних ресурсів на

підприємствах харчової галузі. Надано характеристику сучасних методів і обладнання для контролю за якістю і безпечністю води.

Предмет дисципліни – інноваційні рішення для харчової галузі.

Навчальна дисципліна «Інновації у виробництві харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води з КП» є передумовою для вивчення на першому курсі у другому семестрі навчальних дисциплін «Управління якістю та безпечністю харчової продукції» і «Розробка нового харчового продукту», а також на другому курсі - «Атестація: виконання та захист кваліфікаційної роботи магістра».

Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Інновації у виробництві харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води з КП» є отримання здобувачами вищої освіти нових знань та навичок, що дозволять, з урахуванням світових тенденцій розвитку харчової галузі обирати і впроваджувати у виробничу практику інноваційні технології та обладнання для виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод з врахуванням екологічних та соціальних наслідків.

Завдання дисципліни - набуття знань і навичок, необхідних для розробки інноваційних технологій харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод, розрахунку необхідного обладнання та контролю якості і безпечності харчової продукції і води.

Після вивчення дисципліни здобувач повинен

знати:

- світові тенденції в розвитку харчових технологій і технологій оброблення води;
- нові ефективні та ресурсозберігаючі технології і обладнання для оброблення рослинної сировини, напівфабрикатів з неї, а також природних і технологічних вод;
- сучасні методики розрахунку обладнання для технологічних ліній виробництва харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води;
- сучасні вимоги до якості питної води, а також води для виробництва харчової продукції та технологічних потреб харчового підприємства;
- сучасні методи та обладнання для контролю якості і безпечності харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води.

вміти:

- обґрунтовувати вибір технологічної схеми, способів, матеріалів і обладнання для оброблення регіональної рослинної сировини чи природної води та розробити інноваційну технологію харчового продукту, напою, мінеральної чи питної води;
- виконати інженерні розрахунки обладнання для запропонованої технології;
- здійснити лабораторний контроль показників якості харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

http://biv.ontu.edu.ua/images/2023/RP/RP_IuVHPNzKP.pdf

5. Зміст навчальної дисципліни

http://biv.ontu.edu.ua/images/2023/RP/RP_IuVHPNzKP.pdf

6. Система оцінювання та вимоги

http://biv.ontu.edu.ua/images/2023/RP/RP_IuVHPNzKP.pdf

Види контролю: поточний, підсумковий в першому семестрі – диференційований залік, підсумковий в другому семестрі – екзамен.

Нарахування балів

http://biv.ontu.edu.ua/images/2023/RP/RP_IuVHPNzKP.pdf

Інформаційні ресурси

(http://biv.ontu.edu.ua/images/2023/RP/RP_IuVHPNzKP.pdf)

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог **ISO 9001:2015** (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/dcc/standard-ISO-9001-2015-ua.pdf>), «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf>) та «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf>).

Викладач *ПІДПИСАНО* Олена КОВАЛЕНКО

Викладач *ПІДПИСАНО* Ганна ПАЛВАШОВА

Завідувачка кафедри *ПІДПИСАНО* Олена КОВАЛЕНКО