

# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
**«Харчові інновації»**  
на 2025-2026 навчальний рік

|                                |                                                                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Курс та семестр вивчення       | 4 курс, 7 семестр                                                                     |
| Освітня програма/спеціалізація | Товарознавство і торговельне підприємництво                                           |
| Спеціальність                  | 076 Підприємництво і торгівля /<br>076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність |
| Галузь знань                   | 07 Управління та адміністрування                                                      |
| Ступінь вищої освіти           | бакалавр                                                                              |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Горячова Олена Олександрівна**

К.Т.Н., доцент

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

|                              |                                                                                                                                               |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контактний телефон           | +38-050-065-25-06                                                                                                                             |
| Електронна адреса            | <a href="mailto:goryachova0ea@gmail.com">goryachova0ea@gmail.com</a>                                                                          |
| Розклад навчальних занять    | <a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>                                                                       |
| Консультації                 | очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php">http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php</a><br>он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00 |
| Сторінка дистанційного курсу | <a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>                                                                                 |

### Опис навчальної дисципліни

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>        | Розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних методів виробництва, оброблення та пакування харчових продуктів, новітніх харчових продуктів функціонального призначення та використання інноваційних інгредієнтів у виробництві харчових продуктів. |
| <b>Тривалість</b>                                 | 4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Форми та методи навчання</b>                   | Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Система поточного та підсумкового контролю</b> | Поточний контроль: виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота<br>Підсумковий контроль: ПМК                                                                                                                                   |
| <b>Базові знання</b>                              | Наявність знань з основ нутриціології, харчової сировини, матеріалознавства та основи технологій виробництва товарів, товарних аспектів якості продукції.                                                                                                                                                                                              |
| <b>Мова викладання</b>                            | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

| Програмні результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>організовувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва та торгівлі (ПР05);</li> <li>вміти застосовувати інноваційні підходи в підприємницькій, торговельній діяльності (ПР14);</li> <li>оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких та торговельних структур (СК04);</li> <li>здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній діяльності (СК05).</li> </ul> |

### Тематичний план навчальної дисципліни

| Назва теми                                                                                                                                     | Види робіт                                                                                                                                                                    | Завдання самостійної роботи у розрізі тем                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Модуль 1. Інновації у виробництві харчових продуктів                                                                                           |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Тема 1. Нове харчове законодавство України. Ринок харчових продуктів в Україні.                                                                | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати доповідь на тему «Перспективи розвитку ринку харчових продуктів», «Нормативно-правова база інноваційної діяльності при виробництві харчових продуктів», «Наукові основи розвитку інновацій при виробництві харчових продуктів». (на вибір) |
| Тема 2. Особливості виробництва харчових продуктів з використанням нової сировини.                                                             | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати реферат на тему «Вимоги до якості нової сировини для виробництва харчових продуктів».                                                                                                                                                      |
| Тема 3. Найбільш перспективні напрями створення харчових продуктів.                                                                            | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати доповіді на теми: «Молекулярні технології харчових продуктів», «Органічні харчові продукти», «Біотехнології у виробництві харчових продуктів».                                                                                             |
| Тема 4. Інновації у сфері виробництва харчової продукції різних груп (плодів та овочів, зерно борошняних, молочних, м'ясних, смакових товарів) | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.                         | Підготувати реферат на теми: «Сучасні види сировини для виробництва харчових продуктів», «Удосконалення технологічного процесу виробництва харчових продуктів».                                                                                        |
| Модуль 2. Інноваційні методи удосконалення харчових продуктів                                                                                  |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Тема 5. Функціональні харчові продукти.                                                                                                        | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати реферат на теми: «Наукові принципи створення продуктів здорового харчування», «Найбільш перспективні напрями створення харчових продуктів», «Інноваційні технології виробництва харчових продуктів функціонального призначення».           |
| Тема 6. Використання сучасних технологій та обладнання для виробництва харчових продуктів.                                                     | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати доповіді на теми: «Застосування прикладних інноваційних технологій у виробництві харчових продуктів», «Застосування технологій Sous-vide, термоміксінгу, пакоджетінгу, сублімаційного сушіння для виробництва харчових продуктів».         |
| Тема 7. Сучасні технології пакування харчових продуктів.                                                                                       | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування                          | Підготувати доповіді на теми: «Сучасне обладнання для підприємств харчової промисловості», «Сучасні технології зберігання харчових продуктів», «Інноваційні пакувальні матеріали для харчових продуктів».                                              |
| Тема 8. Використання харчових добавок при виготовленні харчових продуктів.                                                                     | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота | Підготувати статтю, тези на тему: «Нові розробки та вдосконалення виробництва харчових продуктів з використанням харчових добавок», «Нові харчові добавки в харчових продуктах». (на вибір)                                                            |

### Інформаційні джерела

1. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
2. ДСТУ 3946:2000. Продукція харчова. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Основні положення.

3. Закон України «Про інноваційну діяльність» / Відомості Верховної Ради України, 2002, N 36, ст. 266 (поточна редакція від 05.12.2012, підстава 5460-17).
4. Іваненко Л. Етика у харчовому виробництві. Одеса: Перспектива, 2023. 175 с.
5. Кайданович В.В. Інноваційне майбутнє підприємств харчової промисловості // Формування ринкових відносин в Україні. - № 9 (280). - 2024. - С. 44-50. Режим доступу: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/2097670>
6. Коваленко В. Інновації в онлайн-торгівлі харчовими продуктами. Київ: Дім науки, 2023. 240 с.
7. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія / ред. В. А. Піддубний. Київ: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с.
8. Маслова І. Які 15 інновацій у галузі харчових продуктів ми побачимо в найближчі роки. Режим доступу: <https://shuba.life/articles/17116-yaki-15-innovacij-u-galuzi-harchovih-produktiv-mi-pobachimo-v-najblizhchi-roki-spisok>
9. Петрусь О. Натуральні смакові розчини у харчовій промисловості. Одеса: Видавництво «Продукт», 2023. 182 с.
10. Проривні інновації в харчовій промисловості майбутнього (2019). Електронний ресурс. Режим доступу: <https://aggeek.net/ru-blog/prorivni-innovatsii-v-harchovij-promislovosti-majbutnogo>
11. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.
12. Стартапи у сфері foodtech: ТОП-10 інноваційних проєктів 2024 року. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://newfood.ua/2024/08/15/startapy-u-sferi-foodtech-top-10-innovatsiynykh-proiektiv-2024-roku/>
13. Технології харчування: як новітні розробки та інновації в їжі змінюють наш раціон (2024). – Електронний ресурс. Режим доступу: <https://newfood.ua/2024/07/15/tehnolohii-kharchuvannia-ia-k-novitni-rozrobky-ta-innovatsii-v-izhi-zminiuiut-nash-ratsion/>
14. Українець, А. І. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, А. А. Мазаракі та ін. - К. : НУХТ, КНТЕУ, 2013. - 360 с.

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин. Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Положення про організацію освітнього процесу: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-procesu.pdf>
- Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)
- Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidaciyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>
- Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика щодо академічної доброчесності. Списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:
- Кодекс честі студента: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_students.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf)
- Положення про академічну доброчесність: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)
- Положення про запобігання випадків академічного плагиату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyvypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>
- **Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**
- Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)
- Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)
- Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього

процесу/Неформальна освіта): <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

- Політика вирішення конфліктних ситуацій:
- Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>
- Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-apel-pidscontr.pdf>
- уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>
- Політика підтримки учасників освітнього процесу:
- Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>
- Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>
- Уповноважений з прав корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediynosti/>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| Види робіт                                                                                                                                                     | Максимальна кількість балів |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Модуль 1 (теми 1-4): виконання навчальних завдань (12 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (16 балів); поточна модульна робота (14 балів) | 50                          |
| Модуль 2 (теми 5-8): виконання навчальних завдань (12 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (16 балів); поточна модульна робота (14 балів) | 50                          |
| Разом                                                                                                                                                          | 100                         |

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за шкалою ЄКТС | Оцінка за національною шкалою                                         |
|----------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 90-100                                       | A                     | Відмінно                                                              |
| 82-89                                        | B                     | Дуже добре                                                            |
| 74-81                                        | C                     | Добре                                                                 |
| 64-73                                        | D                     | Задовільно                                                            |
| 60-63                                        | E                     | Задовільно достатньо                                                  |
| 35-59                                        | FX                    | Незадовільно з можливістю повторного складання                        |
| 0-34                                         | F                     | Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни |