МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«13» жовтня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«26» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Інноваційні технології харчових виробництв»
ступінь вищої освіти – магістр
галузь знань – G Інженерія, виробництво та будівництво
спеціальність – G13 Харчові технології
освітня програма – Крафтові харчові технології

Кафедра харчових технологій та хімії

Силабус склав(ла) доцент кафедри харчових технологій та хімії, к.т.н., доцент Світлана ПАНАСЮК

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та хімії, протокол № 12 від «26» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Крафтові харчові технології», протокол № 5 від «26» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Крафтові харчові технології» д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1 від «26» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2212

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Інноваційні технології харчових виробництв»

Освітня програма	Крафтові харчові технології
Галузь знань / Спеціальність	G Інженерія, виробництво та будівництво / G13 Харчові технології
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Статус дисципліни	нормативна
Мова викладання	українська
Обсяг	8 кредитів ECTS / 240 годин, семестр 2
Форма контролю	екзамен, курсова робота
Викладач(і)	к.т.н., доцент Світлана ПАНАСЮК

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Метою викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» є опанування студентами теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчових продуктів з використанням інноваційних технологій у харчовій галузі.

Завдання: Основні завдання навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв»:
– 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 проєктування та практичного застосування інновацій у ресторанному господарстві;
– 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.

Пререквізити: Бізнес планування та інвестиційно-маркетингова діяльність, Крафтові харчові технології, Менеджмент якості та безпечності крафтових харчових продуктів, Експертиза харчових продуктів

2. Компетентності

ІК — інтегральна компетентність: Здатність розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

ЗК01 — Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК03 — Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

СК04 — Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК05 — Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК06 — Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК07 — Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Лаб. денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
Змістовий модуль 1. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів. Інновації у хлібопекарській, кондитерській, консервній промисловості.								
1	Тема 1. Інноваційна діяльність в харчовій промисловості України.	2/0,5	0/0	12/13,5	14/14	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
2	Тема 2. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів.	3/0,5	4/1	13/18,5	20/20	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
3	Тема 3. Процес розроблення нового харчового продукту.	3/1	4/1	12/17	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
4	Тема 4. Інноваційні технології в хлібопекарській та кондитерській галузях.	2/0	7/1	15/23	24/24	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
5	Тема 5. Інноваційні технології переробки плодів та виробництва плодоовочевих консервів.	3/0	4/1	16/22	23/23	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Лаб. денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	ЗК та СК
6	Тема 6. Інноваційні технології виробництва соусів.	2/1	4/0	14/19	20/20	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
Змістовий модуль 2. Інноваційні підходи до виробництва харчових продуктів олійно-жирової, молочної, м'ясної галузей. Інновації у виробництві напоїв та ресторанному господарстві.								
7	Тема 7. Новітні технології виробництва білкових харчових продуктів на основі рослинної сировини.	2/0,5	3/1	13/16,5	18/18	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
8	Тема 8. Інноваційні технології олійно-жирового виробництва.	3/1	0/0	17/19	20/20	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
9	Тема 9. Інновації у виробництві молочних продуктів.	3/0	8/1	10/20	21/21	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
10	Тема 10. Інноваційні технології виробництва м'ясних та комбінованих м'ясних продуктів.	3/0	4/1	14/20	21/21	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
11	Тема 11. Інноваційні технології виробництва напоїв.	2/1	4/0	13/18	19/19	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Лаб.** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**ЗК та СК**
12	Тема 12. Інноваційні прийоми та способи технологічного оброблення харчової продукції ресторанного господарства.	2/0,5	3/1	16/19,5	21/21	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6, МН7	МО1, МО2, МО4, МО5, МО7, захист лабораторної роботи	ЗК01, ЗК03, СК04, СК05, СК06, СК07
	Разом	**30/6**	**45/8**	**165/226**	**240/240**			

Легенда: ЗК — загальна компетентність (номер за п. 2); СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань); МН7 — індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

Методи оцінювання: МО1 — екзамен; МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО5 — командні проєкти; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень.

4. Результати навчання

ПРН01. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН02. 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.

ПРН05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН07. 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.

ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН12. Розробляти та впроваджувати інноваційні і крафтові технології виробництва харчових продуктів.

5. Цілі сталого розвитку

ЦСР 2 – Подолання голоду, розвиток сільського господарства

ЦСР 3 – Міцне здоров'я і благополуччя

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 8 – Гідна праця та економічне зростання

ЦСР 9 – Промисловість, інновації та інфраструктура

ЦСР 12 – Відповідальне споживання та виробництво

6. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

7. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (25 %) + модульний контроль (20 %) + курсова робота (15 %) + екзамен (40 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

8. Зміст тем

Тема 1. Інноваційна діяльність в харчовій промисловості України.

1. Розвиток інноваційної діяльності в харчовій промисловості.
2. Роль науки у розвитку інноваційних технологій. Інноваційні харчові продукти.

Тема 2. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів.

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

Тема 3. Процес розроблення нового харчового продукту.

1. Стадії розробки нового харчового продукту.
2. Розробка продуктової стратегії.
3. Розробка нового харчового продукту та технології його виробництва.
4. Комерціалізація харчового продукту. Запуск нового харчового продукту та його оцінка.

Тема 4. Інноваційні технології в хлібопекарській та кондитерській галузях.

1. Отримання хлібобулочних виробів функціонального призначення з нових видів сировини.
2. Інноваційні технології виробництва кондитерських виробів функціонального призначення.
3. Інноваційні підходи у виробництві безглютенових хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів.
4. Застосування адитивних технологій в кондитерському виробництві.

Тема 5. Інноваційні технології переробки плодів та виробництва плодоовочевих консервів.

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

Тема 6. Інноваційні технології виробництва соусів.

1. Загальна характеристика.
2. Сучасні тенденції у технології приготування соусів. на плодоовочевій основі.
3. Сучасні технології низькокалорійних соусів. Інновації у виробництві солодких соусів.

Тема 7. Новітні технології виробництва білкових харчових продуктів на основі рослинної сировини.

1. Білки рослинної сировини.

2. Функціональні властивості рослинних білків.
3. Особливості виробництва рослинних білкових продуктів.

Тема 8. Інноваційні технології олійно-жирового виробництва.

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

Тема 9. Інновації у виробництві молочних продуктів.

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

Тема 10. Інноваційні технології виробництва м'ясних та комбінованих м'ясних продуктів.

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

Тема 11. Інноваційні технології виробництва напоїв.

1. Інновації у виробництві напоїв на фруктово-ягідній основі.
2. Сучасні технології виробництва пива.
3. Сучасне технологічне обладнання у виробництві напоїв.

Тема 12. Інноваційні прийоми та способи технологічного оброблення харчової продукції ресторанного господарства.

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

9. Опис ІЗ/КПІЗ

Індивідуальне завдання (ІЗ) виконується упродовж семестру і передбачає системне осмислення і практичне застосування набутих знань умінь і навичок, отриманих здобувачем вищої освіти в процесі вивчення навчальної дисципліни. Виконання ІЗ формує здатність здобувача вищої освіти до самоосвіти, самоорганізації і автономної навчальної, наукової/дослідницької, пізнавальної/творчої діяльності, сприяє розвитку soft skills. ІЗ виконуються здобувачем вищої освіти самостійно при консультуванні науково-педагогічного працівника, який викладає навчальну дисципліну.

ІЗ передбачає підготовлення тез доповіді на наукову конференцію за темою, погодженою з науково-педагогічним працівникаом який викладає навчальну дисципліну.

ІЗ оцінюється за 100-бальною шкалою. Виконання ІЗ є одним із обов'язкових складових модулів залікового кредиту.

10. Курсова робота

Метою курсової роботи є навчити студентів самостійно розробляти технологію виробництва інноваційних продуктів.

Курсова робота складається з пояснювальної записки (20-30 сторінок) і ілюстративного

матеріалу (презентації).

Пояснювальна записка є необхідною складовою частиною курсової роботи і має містити: титульний лист і завдання на курсову роботу, основну частину з поясненнями і розрахунками, зміст і список використаних джерел. Текст повинен бути викладеним стисло, зрозуміло, без зайвих подробиць і повторень. Використана в тексті термінологія повинна відповідати стандарту, при відсутності такого – загальноприйнятій в науково-технічній літературі.

Тематина курсової роботи:

1. Використання адитивних технологій при виробництві шоколадних виробів.
2. Дослідження інновацій у виробництві шоколаду з наповнювачами.
3. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі глазурованих шоколадом чипсів.
4. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі фруктових чипсів.
5. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі шоколадної глазурі.
6. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі шоколадних чипсів.
7. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі картопляних чипсів.
8. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі соковмісного напою.
9. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі крафтового бірміксу.
10. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі кукурудзяних чипсів.
11. Розроблення інноваційної технології виробництва овочево-фруктових чипсів з насінням льону.
12. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі «рослинного молока».
13. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі соусу типу «майонез».
14. Розроблення інноваційної технології виробництва соусів з використанням дієтичних добавок.
15. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі халви.
16. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі розчинних напоїв.
17. Розроблення інноваційної технології виробництва соковмісних напоїв з насінням чіа.
18. Розроблення інноваційної технології виробництва ковбасних виробів із м’яса перепела.
19. Використання інноваційних харчових добавок у приготуванні м’ясних напівфабрикатів.
20. Особливості використання харчових барвників при виробництві м’ясопродуктів.
21. Застосування вологозв’язуючих добавок в технології м’ясопродуктів.
22. Інноваційні підходи у використанні антиоксидантів при виробництві напівкопчених та варено-копчених ковбас.
23. Вивчення особливостей виробництва функціональних сирокопчених ковбас з антиплісеневим ефектом.
24. Використання нетрадиційних спецій в технології варених ковбас.
25. Використання біологічно-активних речовин в технології виробництва варених ковбас.
26. Інноваційні підходи у виробництві геронтологічних продуктів харчування на м’ясній основі.
27. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі печінкового паштету.
28. Розроблення інноваційної технології виробництва комбінованих паштетів функціонального призначення.
29. Розроблення інноваційної технології виробництва м’ясного концентрату «Пеммікан».
30. Особливості використання альтернативних типів сировини у технології виробництва м'ясних снеків.
31. Інноваційні підходи у використанні рослинної сировини при виробництві варених ковбас.
32. Інноваційні підходи у використанні нетрадиційної сировини при виробництві смажених

ковбас.

33. Розроблення інноваційної технології виробництва м’ясних виробів з нетрадиційної сировини.

34. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі сардельок.

35. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі сирокопчених ковбас.

36. Використання сої у виробництві напівфабрикатів з м’яса птиці.

37. Розроблення інноваційної технології виробництва м’ясо-рослинних котлет.

38. Розроблення інноваційної технології виробництва м’ясних фрикадельок.

39. Розроблення інноваційної технології виробництва свинно-яловичих пельменів.

40. Розроблення інноваційної технології виробництва м’ясних паштетів.

41. Використання рослинних добавок у рецептурі функціональних продуктів з печінки.

42. Використання овочево-фруктових порошків у рецептурі хлібобулочних виробів.

43. Використання пшеничної закваски у технології виробництва хлібобулочних виробів.

44. Використання житньої закваски у виробництві бездріжджового хліба.

45. Розробка інноваційної технології виробництва медового рогалика з маком.

46. Розроблення інноваційної технології виробництва пшенично-житнього хліба.

47. Розроблення інноваційної технології виробництва кексу з цукатами і горіхами.

48. Розроблення інноваційної технології виробництва здобних булочних виробів з використанням нетрадиційної сировини.

49. Інноваційні підходи у використанні нетрадиційної сировини при виробництві бісквітних тістечок підвищеної біологічної цінності.

50. Інноваційні підходи у використанні житньої закваски при виробництві заварного хліба.

51. Розроблення інноваційної технології виробництва пісочного печива з морквою.

52. Розроблення інноваційної технології виробництва медової коврижки.

53. Інноваційні підходи до розроблення пісочного печива підвищеної біологічної цінності.

54. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі вафель з фруктовими начинками.

55. Розроблення інноваційної технології виробництва безглютенового печива з фруктовою начинкою.

56. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі чіабати.

57. Розроблення інноваційної технології виробництва здоби з шоколадним наповнювачем.

58. Розроблення інноваційної технології виробництва сирних багетів.

59. Використання борошна тритикале у рецептурі борошняних кондитерських виробів.

60. Розроблення інноваційної технології виробництва макарунів.

61. Дослідження інновацій у виробництві мармеладу діабетичного призначення.

62. Розроблення інноваційної технології виробництва бездріжджевого хліба.

63. Розроблення інноваційної технології виробництва лаваша з прованськими травами.

64. Розроблення інноваційної технології виробництва сухих біологічно-активних добавок.

65. Розроблення інноваційної технології виробництва десертних страв з використанням дієтичних добавок.

66. Використання дієтичних добавок у приготуванні кулінарної продукції.

67. Використання соєвого молока для приготування коктейлів.

68. Розроблення інноваційної технології виробництва вареників з маковою начинкою.

69. Інноваційні підходи у використанні нетрадиційної сировини при виробництві овочевих консервів.

70. Інноваційні підходи у використанні ягідної сировини при виробництві соусів.

71. Використання нетрадиційних прянощів у рецептурі овочевої ікри.

72. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі плодово-ягідного морозива.

73. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі овочевих консервів

74. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі фруктових наповнювачів

75. Розроблення інноваційної технології виробництва фруктово-ягідних наповнювачів.

76. Розроблення інноваційної технології виробництва органічної фруктово-ягідної пастили

77. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі фруктової пастили функціонального призначення.

78. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі яблучного самбуку

79. Розроблення інноваційної технології виробництва пюреподібних консервів для дитячого харчування.

80. Інноваційні підходи у використанні безглютенового борошна у рецептурі сиркових виробів.

81. Інноваційні підходи у використанні вівсяного молока у рецептурі напоїв.

82. Інноваційні підходи у використанні рослинної сировини при виробництві айрану.

83. Інноваційні підходи у використанні солодового екстракту при виробництві молочних консервів.

84. Розроблення інноваційної технології виробництва сирів з відновленого молока.

85. Інноваційні підходи у виробництві функціональних продуктів дитячого харчування.

86. Дослідження інновацій у виробництві вершкового морозива.

87. Дослідження інновацій у виробництві спредів та жирових сумішей.

88. Дослідження інновацій у виробництві плавлених сирів.

89. Дослідження інновацій у виробництві дієтичних кисломолочних напоїв.

90. Дослідження інновацій у виробництві йогуртів та йогуртоподібних продуктів.

91. Дослідження інновацій у виробництві молочних десертів та сиркових продуктів.

92. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі згущених та сухих молочних консервів.

93. Розроблення інноваційної технології виробництва сиркового мусу підвищеної харчової цінності.

94. Розроблення інноваційної технології виробництва бринзи.

95. Використання інноваційних інгредієнтів у рецептурі сиркових виробів.

96. Дослідження інновацій у виробництві безлактозних кисломолочних продуктів.

97. Розроблення інноваційної технології виробництва сирів з пробіотиками.

98. Використання плодів айви в технології виробництва морозива

99. Розроблення інноваційної технології виробництва питного молока, збагаченого вітамінами, мінералами та пробіотиками

100. Інноваційні технології згущених молочних консервів з цукром.

11. Самостійна робота

Види самостійної роботи: опрацювання навчальної та наукової літератури; підготовка до лабораторних занять; виконання індивідуальних завдань та курсової роботи; розв’язування розрахункових задач; підготовка презентацій; підготовка до модульного та підсумкового контролю. Для виконання курсової роботи передбачено 30 годин, які входять до загального обсягу самостійної роботи здобувачів вищої освіти, що становить 165 годин для денної та 226 годин для заочної форми навчання.

Форми звітності та контролю: усне опитування та співбесіда; перевірка виконання лабораторних робіт; перевірка індивідуальних завдань; захист курсової роботи, тестування; оцінювання презентацій; модульний контроль; підсумковий контроль.

12. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов’язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов’язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

13. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Інноваційні технології харчових виробництв: опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми “Крафтові харчові технології” галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк. Луцьк: ЛНТУ, 2025. 102 с.

2. Інноваційні технології харчових виробництв: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми “Крафтові харчові технології” галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк.– Луцьк: ЛНТУ, 2025. – 70 с.

3. Інноваційні технології харчових виробництв: методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми “Крафтові харчові технології” галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк.– Луцьк : Луцький НТУ, 2023. – 17 с.

4. Інноваційні технології харчових виробництв: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми “Крафтові харчові технології” галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. С.Г. Панасюк.– Луцьк : Луцький НТУ, 2023. – 18 с.

5. Крафтові харчові технології : розроблення, дослідження, інжиніринг : навч. посіб. / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович та ін. Одеса : Олді+, 2024. 322 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/1099

Праці інших авторів:

6. 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.

7. Дударєв, І.М., Кузьмін, О.В. (2023). Практикум з методології наукових досліджень : навч. посіб. Одеса : Олді+. 278 с.

8. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія/ за ред. д.т.н., проф. Піддубного В.А. К.: Кондор-Видавництво, 2023. 374 с.

9. Логвінков С.М. Інноваційні технології виробництва продукції та надання послуг [Електронний

ресурс] : конспект лекцій / С. М. Логвінков, І. М. Літвінова. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 95 с

10. Мороз, І.А., Гулай, О.І., Шемет, В.Я. (2022). Харчова хімія: навчальний посібник. Луцьк : ІВВ ЛНТУ. 236 с.

11. Ткаченко, О.Б., Каменева, Н.В., Тітлова, О.О. та ін. (2024). Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», Стереотип. 304 с.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

12. Тараймович І. В., Панасюк С. Г., Ваврисевич Я. С. Сучасні тенденції використання рослинних екстрактів як природних консервантів у харчових системах: аналітичний огляд хімічного складу та антиоксидантної дії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2026. № 3. С. 341-348. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.3.37

13. Тараймович І. В., Панасюк С. Г., Шевчук О. О. Технологія виробництва крафтових цукерок з корисними властивостями з плодів калини звичайної. Commodity Bulletin. 2023. №16 (1). С.85-97. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-7

14. Дударєв І. М., Панасюк С. Г., Тараймович І. В. Інноваційна технологія глазурованих шоколадом багатошарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Вип. 5, № 1. С. 131–146. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/1135

15. Дударєв, І. М., Панасюк, С. Г., Краглик, О. М. (2022). Оптимізація рецептурних композицій піци. Товарознавчий вісник, 1(15), 328-340. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-15-29

16. Панасюк С. Г., Тараймович І. В. Інноваційна технологія перероблення овочів та фруктів для крафтових агровиробництв. Сільськогосподарські машини. 2021. № 46. С. 85–92. https://doi.org/10.36910/acm.vi46.495

17. . Панасюк С.Г., Тараймович І. В. (2022) Використання овочево-фруктових порошків як інноваційних інгредієнтів у рецептурі крафтових хлібобулочних виробів. Товарознавчий вісник 2 (15), с. 49-62 https:/doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-4

18. Панасюк С.Г., Мисковець М.В. (2023) Інноваційна технологія виробництва діабетичного желейно-фруктового мармеладу. Товарознавчий вісник 1 (16), с. 73-84. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-6

19. Panasyuk, S., Taraymovich, I., & Sydoruk, T. (2025). Development and characterization of ice cream containing vegetable oils. In O. Priss (Ed.), & O. Priss, M. Serdiuk, T. Kolisnychenko, V. Bandura, K. Sefikhanova, Y. Opanashcuk, T. Semko, I. Ivanova, T. Tymoshchuk, A. Drobitko, O. Pyurko, Y. Mulienok, I. Dudarev, O. Tsisar, V. Say, S. Panasyuk, I. Taraymovich, T. Sydoruk, V. Shemet, … P. Drozd, Innovative approaches in food processing and sustainability (pp. 74-91). Scientific Route OÜ®. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch4

20. Demydova, A., Panasyuk, S., & Hunko, Y. (2025). Sunflower lecithin as an alternative to soy lecithin: technological approaches to improving its rheological, sensory and functional properties. In O. Priss (Ed.), & O. Priss, M. Serdiuk, T. Kolisnychenko, V. Bandura, K. Sefikhanova, Y. Opanashcuk, T. Semko, I. Ivanova, T. Tymoshchuk, A. Drobitko, O. Pyurko, Y. Mulienok, I. Dudarev, O. Tsisar, V. Say, S. Panasyuk, I. Taraymovich, T. Sydoruk, V. Shemet, … P. Drozd, Innovative approaches in food processing and sustainability (pp. 218-238). Scientific Route OÜ®. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch11

Праці інших авторів:

21. Novel and emerging technologies used by the US food processing industry. HA Khouryieh.- Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2021.

22. Karen E. Drummond and executive chef Lisa M. Brefere. Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals. Wilay. 2022. 366 p.

ІІІ. Інформаційні ресурси

23. https://www.researchgate.net/

24. https://scholar.google.com/

25. https://www.scopus.com/home.uri
26. http://library.lntu.edu.ua/
27. http://www.nbuv.gov.ua/node/554
28. https://mdl.lntu.edu.ua/