

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

факультет харчових наук,
нутриціології та управління якістю
“04” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГАЛУЗІ**

Галузь знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

Спеціальність G13 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробники: д.т.н., професор Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

к.т.н., доцент Родіон РИБЧИНСЬКИЙ

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни «Актуальні проблеми галузі»

Навчальна дисципліна є комплексною дисципліною здобувачів вищої освіти. Вона висвітлює сучасні тенденції та виклики, з якими стикається м'ясопереробна промисловість. Охоплює питання впровадження інновацій, забезпечення якості та безпеки продукції, екологічних аспектів виробництва, дотримання нормативних вимог, а також адаптації галузі до умов ринку та змін у споживчих потребах.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>G13 «Харчові технології»</i>	
Освітньо-професійна програма	<i>Технології зберігання, консервування та переробки м'яса</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	210	
Кількість кредитів ECTS	7	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	30	
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Курс	1	1
Семестр	1	1
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	<i>10 год.</i>
Практичні, семінарські заняття		
Лабораторні заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Самостійна робота	<i>150 год.</i>	<i>192 год.</i>
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>4 год.</i>	-

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Актуальні проблеми галузі» є формування у студентів професійних знань по удосконаленню технологічних процесів, спрямованих на ресурсо- та енергозбереження, отримання високоякісних м'ясних продуктів високої біологічної цінності та тривалого терміну зберігання.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Технологія консервування і зберігання м'яса»: «Технологія м'яса та м'ясних продуктів», «Біохімія», «Основи наукових досліджень», «Інноваційні технології харчових виробництв».

Предметом дисципліни «Актуальні проблеми галузі» є питання сучасних теоретичних і практичних основ актуальних і ресурсозаощаджуючих технологій виробництва нових м'ясних і комбінованих продуктів на м'ясній основі та підвищення терміну їх зберігання.

Опанування цієї дисципліни дає майбутнім спеціалістам можливість побудувати технологічні процеси по виготовленню конкурентоздатних м'ясних виробів при мінімальних витратах сировини і енергії.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність:

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

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

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

СК 7. Здатність розробляти та реалізовувати комерційні та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій з урахуванням технічних, комерційних, правових питань та питань охорони праці і довкілля.

СК 8 Здатність прогнозувати подальший розвиток харчової галузі в умовах глобалізації економічного розвитку суспільства.

СК 10. Здатність формулювати та впроваджувати власні моделі професійної діяльності у сфері харчових технологій.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 02. 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.

ПРН 03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 06. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 07. 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.

ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 09. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:
- повного терміну денної (заочної) форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Тижні	Кількість годин												
		денна форма						заочна форма						
		усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд.	с.р.		л	п	лаб	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1. Застосування харчових добавок в м'ясній промисловості														
Тема 1. Характеристика та аналіз сучасної м'ясної промисловості України	1	20	3		-			10	22	1		-		20
Тема 2. Харчові добавки історія виникнення, роль та класифікація в харчовій промисловості.	2-3		3		4						-		1	
Тема 3. Харчові добавки, які безпосередньо використовуються при виробництві м'ясопродуктів	4	13	3		-			10	21	1		-		20
Тема 4. Застосування харчових волокон, поняття «функціональні продукти»	5	16	2		4			10	22	1		1		20
Тема 5. Гідроколоїди	6	18	2		-			10	23	1		-		22
Тема 6. Використання смакових добавок та стабілізаторів кольору	7		2		4					1		1		
Тема 7. Речовини для формування консистенції продукту та подовження терміну зберігання	8	6	2		4			-	2	1		1		-
Разом за модулем 1		73	17		16			40	92	6		4		82
Модуль 2. Використання біологічно активних добавок в м'ясній промисловості. Інноваційні технології в галузі														
Тема 8. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві м'ясних продуктів	9	28	2		-			20	22	-		-		20
Тема 9. Характеристика та класифікація біологічно активних добавок	10		2		4						1		1	
Тема 10. Компоненти, розроблення рецептури та вимоги до виробництва біологічно активних добавок	11	26	2		4			20	22	1		1		20

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Тема 11. Розвиток інноваційних технологій майбутнього в галузі	12	22	2		-		20	21	1		-		20
Тема 12. Якість та безпека м'яса і м'ясних продуктів	13-14		3		6				1		2		
Тема 13. Сучасна філософія управління, оцінка рівня та планування якості готових м'ясних виробів	15	31	2		-		20	23	-		-		20
Разом за модулем 2		107	13		14		80	88	4		4		80
Курсова робота		30	-	-	-		30	30	-		-		30
Усього годин		210	30	-	30	-	150	210	10		8		192

3. Теми лекцій

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1-й модуль			
1	Характеристика та аналіз сучасної м'ясної промисловості України	3	-
2	Харчові добавки, історія виникнення, роль та класифікація в харчовій промисловості. Вимоги щодо безпечного застосування харчових добавок	3	1
3	Харчові добавки, які безпосередньо використовуються при виробництві м'ясопродуктів	3	-
4	Застосування харчових волокон, поняття «функціональні продукти»	2	1
5	Гідроколоїди	2	-
6	Використання смакових добавок та стабілізаторів кольору	2	1
7	Речовини для формування консистенції продукту та подовження терміну зберігання	2	1
Разом по першому модулю		17	4
2-й модуль			
8	Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві м'ясних продуктів	2	-
9	Характеристика та класифікація біологічно активних добавок	2	1
10	Компоненти, розроблення рецептури та вимоги до виробництва біологічно активних добавок	2	1
11	Розвиток інноваційних технологій майбутнього в галузі	2	1
12	Якість та безпека м'яса і м'ясних продуктів	3	1
13	Сучасна філософія управління, оцінка рівня та планування якості готових м'ясних виробів	2	-
Разом по другому модулю		13	4
Разом по лекціям		30	8

4. Теми лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1-й модуль			
1.	Вивчення методів і шкал органолептичного аналізу якості м'яса і м'ясних продуктів	4	1
2.	Визначення вмісту загального фосфору у м'ясних продуктах	4	1
3.	Розрахунок енергетичної цінності продукту та амінокислотного скору білків м'яса	4	1
4.	Дослідження технологічних характеристик гідроколоїдів	4	1
Разом по першому модулю		16	4
2-й модуль			
5.	Розрахунок жирнокислотного складу білково-жирових емульсій	4	1
6.	Розрахунок вмісту основних інгредієнтів багатокomпонентних розсолів	4	2
7.	Дослідження фізико-хімічних властивостей питної води та сучасних методів їх регулювання	6	1
Разом по другому модулю		14	4
Разом по лабораторним роботам		30	8

5. Теми самостійних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1-й модуль			
1	Основні інгредієнти в сучасних технологіях м'ясопереробної галузі	10	20
2	Оцінка харчових добавок, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Харчові барвники у м'ясній промисловості	10	20
3	Виробництво ферментних препаратів рослинного та тваринного походження	10	20
4	Практика використання харчових волокон у м'ясній промисловості	10	22
5	Виконання та подання курсової роботи за індивідуальною тематикою	-	-
Разом по першому модулю		40	82
2-й модуль			
6	Впровадження біологічно активних добавок (БАД) при виробництві м'ясних продуктів	20	20
7	Основні принципи функціонального харчування.	20	20
8	Розвиток інноваційних технологій у м'ясопереробній галузі	20	20

9	Формування стратегій планування якості в м'ясопереробному виробництві	20	20
Разом по другому модулю		80	80
Курсова робота		30	30
Разом по самостійним роботам		150	192

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

Важливою передумовою успішного засвоєння студентами теоретичних знань, умінь і набуття практичних навичок з курсу “Актуальні проблеми галузі” є наполеглива, ритмічна робота над навчальною дисципліною протягом навчального семестру, своєчасне виконання ними усіх завдань, передбачених програмою.

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання є:

- захист лабораторних робіт;
- презентації результатів виконаних самостійних робіт;
- модульні тестування;
- екзамен.

7. Методи навчання

Для вивчення даної дисципліни найефективнішим буде поєднання таких методів:

- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Застосування харчових добавок в м'ясній промисловості		
Самостійна робота 1. Основні інгредієнти в сучасних технологіях м'ясопереробної галузі	ПРН 01, 03, 05, 06, 09, 11. У тому числі в результаті виконання самостійних і лабораторних робіт здобувачі вищої освіти повинні засвоїти склад і функціональне	10
Лабораторна робота 1. Вивчення методів і шкал органолептичного	призначення основних інгредієнтів	5

аналізу якості м'яса і м'ясних продуктів	м'ясопереробної галузі, навчитися аналізувати рецептури та обґрунтовувати вибір технологічних добавок. Студенти повинні вміти застосовувати методи органолептичної оцінки якості м'яса та м'ясних виробів, користуватися шкалами дегустаційного аналізу, а також оцінювати харчові барвники та фосфатвмісні речовини з урахуванням чинного законодавства і технологічної доцільності; розуміти роль ферментів тваринного і рослинного походження, володіти навичками розрахунку енергетичної цінності та амінокислотного скору білків, а також аналізувати вплив харчових волокон і гідроколоїдів на якість м'ясних продуктів. Окрім того, мають оволодіти навичками самостійної науково-дослідної роботи під час виконання курсової роботи: здійснювати пошук, систематизацію та інтерпретацію фахової інформації, формулювати висновки та захищати результати у відповідності до вимог академічної доброчесності.	
Самостійна робота 2. Оцінка харчових добавок, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Харчові барвники у м'ясній промисловості		10
Лабораторна робота 2. Визначення вмісту загального фосфору у м'ясних продуктах		5
Самостійна робота 3. Виробництво ферментних препаратів рослинного та тваринного походження		15
Лабораторна робота 3. Розрахунок енергетичної цінності продукту та амінокислотного скору білків м'яса		5
Самостійна робота 4. Практика використання харчових волокон у м'ясній промисловості		15
Лабораторна робота 4. Дослідження технологічних характеристик гідроколоїдів		5
Модульна контрольна робота 1.	-	30
Всього за модулем 1	-	100
Модуль 2. Використання біологічно активних добавок в м'ясній промисловості. Інноваційні технології в галузі		
Самостійна робота 6. Впровадження біологічно активних добавок (БАД) при виробництві м'ясних продуктів	ПРН 02, 04, 05, ,07, 08, 11. У тому числі в результаті виконання самостійних і лабораторних робіт студент повинен набути знань щодо принципів функціонального харчування та ролі біологічно активних добавок (БАД) у формуванні оздоровчих властивостей м'ясних продуктів; засвоїти сучасні підходи до впровадження інноваційних технологій у м'ясопереробній галузі; оволодіти навичками розрахунку вмісту основних інгредієнтів у багатокомпонентних розсолах і жирнокислотного складу білково-жирових емульсій; навчитися визначати та оцінювати фізико-хімічні властивості питної води і засоби їх регулювання відповідно до санітарно-гігієнічних вимог. Студент також	10
Лабораторна робота 5. Розрахунок жирнокислотного складу білково-жирових емульсій		5
Самостійна робота 7. Основні принципи функціонального харчування		15
Лабораторна робота 6. Розрахунок вмісту основних інгредієнтів багатокомпонентних розсолів		5
Самостійна робота 8. Розвиток інноваційних технологій у м'ясопереробній галузі		15
Лабораторна робота 7. Дослідження фізико-хімічних		5

властивостей питної води та сучасних методів їх регулювання	повинен вміти застосовувати здобуті знання для оцінки рівня якості готових м'ясних виробів та формування стратегій її планування з урахуванням сучасної філософії управління якістю у харчовому виробництві.	
Самостійна робота 9. Формування стратегій планування якості в м'ясопереробному виробництві		15
Модульна контрольна робота 2.	-	30
Всього за модулем 2	-	100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/7 * 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	
Курсова робота Виконання та подання курсової роботи за індивідуальною тематикою	Студенти розроблять і представлять повноцінну курсову роботу, що відповідає індивідуально обраній тематиці, продемонструвавши здатність самостійно проводити комплексні розрахунки та обґрунтовано впроваджувати харчові добавки в контексті м'ясопереробних підприємств	30

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.

Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.
------------------------------------	--

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=371>);
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикум;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Вовкотруб В., & Якубчак, О. Порівняльний аналіз сучасних технологій для поліпшення безпечності м'яса та м'ясних продуктів. In Conferences of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. 2023, May, pp. 11-13).
2. Пелих, В. Г., Ушакова, С. В., & Сахацька, Є. А. Харчові волокна в технології м'ясних напівфабрикатів. (2020).
3. Баль-Прилипко Л.В. Актуальні проблеми галузі. Підручник. Київ. 2010. 374 с.
4. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. Підручник. К.: Вища освіта. 2006. 640 с.
5. Баль-Прилипко Л. В., Крижова Ю.П. Технологія виробництва м'ясних консервів: навчальний посібник. Київ: Видавництво Основа. 2015. 998 с.
6. Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С. Наукові основи та економічна доцільність створення технологій виробництва м'ясних продуктів тривалого терміну зберігання: монографія. Київ: «ФОП Ямчинський». 2020. 238 с.

7. Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С., Швець О.В., Слободянюк Н.М., Корнієнко В.І., Грод І.М., Толок Г.А., Ізраелян В.М., Назаренко М.В., Бутенко А.В. Наукове обґрунтування та розробка технології питної води збалансованого складу: монографія. Київ: «ФОП Ямчинський». 2021. 233 с.

8. Баль-Прилипко Л. В., Леонова Б. І., Брона А. І. Комплексні дослідження якості м'ясних продуктів, виготовлених із застосуванням біотехнологічних прийомів. Продовольча індустрія АПК. 2015. № 5. С. 7-10.

9. Сморочинський О.М., Петрова О.В., Корж А.В. Сучасні технології виробництва варених ковбас різної рецептури. Таврійський науковий вісник, 2019. № 105. С.186-191.

10. Баль-Прилипко Л.В., Хомич В.Т., Усенко С.І., Ізраелян В.М., Назаренко М.В. Мікроструктурний аналіз варених сосисок зі спельтовим борошном. Науковий журнал «Тваринництво та технології харчових продуктів». 2021. 12, № 3. С. 50–59.

Інформаційні ресурси

1. Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=GGtS1SseQHУ>
2. Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=lj8-g5dhEV4>
3. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/46-93>
4. Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=sRawbsDbzkc>
5. Режим доступу: https://www.youtube.com/watch?v=5rdjHYcxs_U&list
6. Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=IRHFT8hNr7E>