

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

Гуманітарно-педагогічний факультет

“ ” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЗАГАЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

Галузь знань 01 «Освіта / Педагогіка»

Спеціальність 015 «Професійна освіта»

Спеціалізація 015.37 «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

Розробник: к.т.н., старш.наук. співроб., доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів Любов ТКАЧЕНКО

Київ -2026

Опис навчальної дисципліни. Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти систему знань щодо теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів, особливостей технології харчових продуктів та напівфабрикатів, набуттям практичних навичок контролю технологічних характеристик сировини, напівпродуктів та готової продукції на всіх стадіях виробництва; загальних засад і характеристик основних галузей харчової промисловості України.

Галузьзнань, спеціальність, освітняпрограма, освітнійступінь		
Освітній ступінь	<i>Бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>«Професійна освіта»</i>	
Освітньо-професійна програма	<i>Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект(робота)(за наявності)	-	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни дляденної тазаочноїформ здобуття вищої освіти		
	Форма навчання	
	Денна	Заочна
Рік підготовки(курс)	<i>III курс</i>	-
Семестр	5	-
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	.	
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4год.	

1.Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» опанування здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо сукупності технологічних процесів та операцій, які забезпечують одержання харчових продуктів із рослинної і тваринної сировини, ознайомлення їх із закономірностями і процесами технологій різних харчових виробництв та набуття навичок, необхідних для майбутньої професійної діяльності.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Загальні технології харчових виробництв»: «Теоретичні основи харчових виробництв», « »,

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності;

ЗК 3. здатність виявляти ініціативу та підприємливість;

ЗК 6. здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

ЗК 7. здатність працювати в команді;

ЗК 9. навички здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. прагнення до збереження навколишнього середовища;

ЗК 12. здатність спілкуватися іноземною мовою;

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 1. здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

СК 3. здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

СК8 Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

ПРН 3. вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;

ПРН 7. організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

ПРН 10. впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів;

ПРН 12. вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення;

ПРН 17. організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;

ПРН 19. підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	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. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. Технології харчових продуктів із рослинної сировини														
Тема 1. Характеристика технології харчових виробництв як науки. Харчові виробництва, основні принципи, поняття.		8	2	2			4		-	-	-	-	-	
Тема 2. Фізичні, фізико-хімічні, гідромеханічні методи обробки сировини і харчових продуктів.		8	2	2			4							
Тема 3. Технологія борошна, круп та макаронних виробів.		8	2	2			4							
Тема 4. Технологія хліба і хлібобулочних виробів.		8	2	2			4							
Тема 5. Технологія цукру.		8	2	2			4							
Тема 6. Технологія крохмалю і крохмалепродуктів.		8	2	2			4							
Тема 7. Технологія олій, маргарину, майонезу і харчових жирів.		12	3	3			6							
Разом за модулем 1		60	15	15			30							
Модуль 2. Технології харчових продуктів із тваринної сировини. Технологія напоїв.														
Тема 8. Технологія м'ясних і ковбасних виробів.			4	4			5							
Тема 9. Технологія питного молока і кисломолочних продуктів.		16	2	2			5							

Тема 10. Технологія вершкового масла, сичужних сирів.	14	3	3	5						
Тема 11. Технологія солоду і пива.	14	2	2	5						
Тема 12. Технологія вина.	14	2	2	5						
Тема 13. Технологія міцних алкогольних напоїв.	12	2	2	5						
Разом за модулем 2		15	15	30						
Усього годин	120	30	30	60						

3. Теми лекцій

№з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Характеристика технології харчових виробництв як науки. Харчові виробництва, основні принципи, поняття.	2
2	Фізичні, фізико-хімічні, гідромеханічні методи обробки сировини і харчових продуктів.	2
3	Технологія борошна, круп та макаронних виробів.	2
4	Технологія хліба і хлібобулочних виробів.	2
5	Технологія цукру.	2
6	Технологія крохмалю і крохмалепродуктів.	2
7	Технологія олій, маргарину, майонезу і харчових жирів.	3
8	Технологія м'ясних і ковбасних виробів	4
9	Технологія питного молока і кисломолочних продуктів.	2
10	Технологія вершкового масла, сичужних сирів.	3
11	Технологія солоду і пива.	2
12	Технологія вина.	2
13	Технологія міцних алкогольних напоїв.	2

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Вивчення основних виробників харчової продукції в Україні.	2
2	Вивчення особливостей відображень харчових виробництв за допомогою технологічних та апаратурно-технологічних схем.	2
3	Дослідження, вивчення асортименту борошна, крупів, макаронних виробів. Визначення органолептичних показників.	2
4	Дослідження, вивчення асортименту та органолептичних показників хліба, хлібобулочних виробів.	2
5	Дослідження, вивчення асортименту та органолептичних показників цукру.	2

6	Дослідження, вивчення асортименту крохмалю та крохмалепродуктів. Органолептичні показники якості крохмалю.	2
7	Дослідження, вивчення асортименту та органолептичних показників соняшникової олії.	3
8	Дослідження морфологічної будови та показників м'язової тканини. Визначення органолептичних показників ковбасних виробів.	4
9	Дослідження, вивчення асортименту та органолептичних показників кисломолочних продуктів.	2
10	Вивчення асортименту, особливостей технології різних видів м'яких і твердих сирів.	3
11	Дослідження органолептичних і технологічних показників пива.	2
12	Ознайомлення з сортами винограду. Дослідження органолептичних і технологічних показників вина.	2
13	Характеристика і особливості технології найвідоміших алкогольних напоїв у світі.	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історія розвитку харчових виробництв у світі і в Україні	4
2	Сировина для харчових виробництв. Вимоги до сировини.	4
3	Законодавча база України щодо харчових виробництв.	4
4	Застосування ферментів у технології харчових виробництв.	4
5	Використання дріжджів у хлібопекарських і бродильних виробництвах	4
6	Особливості виробництва модифікованих крохмалів.	4
7	Характеристика та особливості різних видів рослинних олій.	6
8	Асортимент ковбасних виробів.	5
9	Класифікація та особливості технології твердих сирів.	5
10	Виробництво вершкового масла у світі.	5
11	Характеристика різних видів пива.	5
12	Найбільш відомі вітчизняні та світові виробники вин .	5
13	Найбільш відомі виробники міцних алкогольних напоїв в світі.	5

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- Усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист лабораторних (практичних) робіт;

–екзамен.

7. Методи навчання:

- метод практико-орієнтованого навчання;
- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод навчання шляхом лабораторних досліджень ;
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- самостійна робота (виконання завдань).

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з чинним «Положенням про екзамени та заліки у НУБіПУ країни» (наказ затверджено 27 лютого 2025 р. протокол №8).

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. Технології харчових продуктів із рослинної сировини		
Лекція 1. Характеристика технології харчових виробництв як науки. Харчові виробництва, основні принципи, поняття.		
Практична 1. Вивчення основних виробників харчової продукції в Україні.	Знати: основні поняття, принципи та галузі харчових виробництв; найбільш потужних виробників харчової продукції. В Україні .	10
Лекція 2. Фізичні, фізико-хімічні, гідромеханічні методи обробки сировини і харчових продуктів.	Знати: методи обробки сировини і харчових продуктів	
Практична 2. Вивчення особливостей відображень харчових виробництв за допомогою технологічних та апаратурно-технологічних схем.	Знати: технологічна та апаратурно-технологічна схема харчових виробництв	5
Лекція 3. Технологія борошна, круп та макаронних виробів.		
Практична 3 Дослідження, вивчення асортименту борошна, крупів, макаронних виробів. Визначення	Знати: асортимент і показники борошна, крупів, макаронних виробів.	5

органолептичних показників.		
Лекція 4. Технологія хліба і хлібобулочних виробів.		
Практична 4. Дослідження, вивчення асортименту та органолептичних показників хліба, хлібобулочних виробів.	Знати: асортимент та органолептичні показники хліба.	10
Лекція 5. Технологія цукру.		
Практична 5. Вивчення сортів та органолептичних показників цукру	Знати: сорти та органолептичні показники цукру.	5
Лекція 6. Технологія крохмалю і крохмалепродуктів.		
Практична 6. Дослідження, вивчення асортименту крохмалю та крохмалепродуктів. Органолептичні показники якості крохмалю.	Знати: органолептичні і та технологічні показники крохмалю та крохмалепродуктів.	5
Лекція 7. Технологія олій, маргарину, майонезу і харчових жирів.		
Практична 7. Дослідження, вивчення асортименту та органолептичних показників соняшnikової олії.	Знати: органолептичні і та технологічні показники соняшnikової олії.	5
Самостійна робота 1,2,3. Історія розвитку харчових виробництв у світі та в Україні. Сировина для харчових виробництв. Вимоги до сировини. Законодавча база України щодо харчових виробництв.	Знати: вимоги до сировини, яку використовують у харчових технологіях. Законодавчу базу України щодо харчових виробництв.	10
Самостійна робота 4,5. Застосування ферментів і мікроорганізмів у технології харчових виробництв.	Знати: технологічні особливості використання ферментів і мікроорганізмів у технології харчових виробництв.	10
Самостійна робота 6,7. Особливості виробництва модифікованих крохмалів. Характеристика та особливості різних видів рослинних олій.	Знати: характеристику модифікованих крохмалів. Показники різних видів рослинних олій.	5

Модульна контрольна робота 1		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Технології харчових продуктів із тваринної сировини. Технологія напоїв.		
Лекція 8. Технологія м'ясних і ковбасних виробів		
Практична 8. Дослідження морфологічної будови та показників м'язової тканини. Визначення органолептичних показників ковбасних виробів.	Знати: органолептичні і технологічні показники ковбасних виробів.	10
Лекція 9. Технологія питного молока і кисломолочних продуктів		
Практична 9. Дослідження, вивчення асортименту та органолептичних показників кисломолочних продуктів.	Знати: асортимент та органолептичні показники кисломолочних продуктів.	5
Лекція 10. Технологія вершкового масла, сичужних сирів.		
Практична 10. Вивчення асортименту, особливостей технології різних видів м'яких і твердих сирів.	Знати: асортимент та особливості технології різних сортів сиру	5
Лекція 11. Технологія солоду і пива.		
Практична 11. Дослідження органолептичних і технологічних показників пива.	Знати: органолептичні та технологічні показники пива.	10
Лекція 12. Технологія вина.		
Практична 12. Ознайомлення з сортами винограду. Дослідження органолептичних і технологічних показників вина.	Знати: сорти винограду. органолептичні та технологічні показники вина.	10
Лекція 13. Технологія міцних алкогольних напоїв.		

Практична 13. Характеристика і особливості технології найвідоміших алкогольних напоїв у світі.	Знати: особливості технології найвідоміших алкогольних напоїв у світі.	10
Самостійна робота 8,9. Асортимент ковбасних виробів. Класифікація та особливості технології твердих сирів.	Знати: асортимент ковбасних виробів. Класифікація та особливості технології твердих сирів.	5
Самостійна робота 10. Виробництво вершкового масла у світі.	Знати: найвідоміші виробники вершкового масла .	5
Самостійна робота 11,12,13. Характеристика різних видів пива. Найбільш відомі вітчизняні та світові виробники вин. Найбільш відомі виробники міцних алкогольних напоїв в світі.	Знати: класифікацію пива. Найвідоміші виробники вина та міцних алкогольних напоїв.	10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	

8.2 Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

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

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перекладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перекладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних хвобіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватися індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=>
- 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. Загальні технології харчової промисловості: підручник / О. А. Савченко, О. В. Грек, М. С. Ніколаєнко, О. А. Топчій, А. В. Тимчук. – Київ : Компринт, 2021. – 293 с.
2. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підруч. К.: КВЦ, 2020. 468 с.
3. Зубар Н. Основи харчових виробництв. К.: Кондор, 2020. 304 с.
4. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Новгородська Н.В. Ветеринарносанітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Вінниця. 2020. 254 с.
5. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах. Київ : Центр навчальної літератури, 2018. 108 с.
6. Домарецький В. А. Загальні технології харчових виробництв: підручник. Київ: Університет харчових технологій, 2019. 814 с.
7. Паска М.З. Технологія тваринних жирів: навч. посібн. Львів, 2021. 135 с.
8. Пешук Л. В. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини. Київ : Центр навчальної літератури, 2020, 296 с.
9. Загальна технологія харчових виробництв [Електронний ресурс] : навч. посібник / А. А. Дубініна, Ю. М. Хацкевич, Т. М. Попова, С. О. Ленерт. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016.
10. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних, кондитерських виробів: навч. посіб. ; 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Ліра-К, 2018. 540 с.
11. Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів : підруч. Київ : ЦК «КОМПРИНТ», 2018. 218 с.
12. Грабовська О.В. Технології крохмалю і крохмалепродуктів: Підруч. Київ : НУХТ, 2018. 356 с.
13. Оболкіна В.І. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування: навчальний посібник.-К.: фірма «ІНКОС», 2021.-350 с.
14. Дорохович А.М., Ковбаса В.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів та харчових концентратів: навч. посіб.

Київ:Фірма «ІНКОС», 2015. 632 с.

15. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУЖКАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО, О. П. АРСЕНЬЄВА. - К. : ЦУЛ, 2011. - 832 с.

16. Шиян П.Л. Алкогольні напої. Досвід поколінь / П.Л. Шиян, В.В. Сосницький. – К.: Вища школа, 2017.-162 с.

17. Технології вина з винограду і плодово-ягідної сировини. Навч. Посібник / М.В. Білько, А.М. Куц, І.М. Бабіч.– К.: МлинМедіа, 2025. – 322 с.