

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні вченої ради факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК
протокол №10 від «06» червня 2025 р.

СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
протокол №10 від «03» червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: доцент, канд. техн. наук, доцент кафедри стандартизації та
сертифікації сільськогосподарської продукції Тетяна БРОВЕНКО

Опис навчальної дисципліни ”. Дисципліна спрямована на формування у здобувачів освіти системного уявлення щодо технології основних продуктів харчування, оволодіння методами виробничих процесів, зокрема вивчення структури, фізико-хімічних властивостей харчових систем, що визначають їх функціональні та технологічні характеристики. Курс охоплює аналіз методів обробки сировини, технології виробництва основних видів харчових продуктів, особливості контролю якості і безпечності. Розглянуто методи контролю якості та розробку функціональних раціонів, з урахуванням принципів сталого та здорового харчування. Особливо приділяється увага сучасним технологічним процесам. Зокрема, вивчення цієї дисципліни дозволяє отримати необхідні знання для обґрунтування та керування технологічним процесом, з метою одержання високоякісних харчових продуктів та раціонального використання продовольчої сировини. Дисципліна забезпечує підготовку бакалаврів до роботи в умовах інтеграції України у світовий ринок харчової продукції та сприяє підвищенню професійної мобільності випускників.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	«Харчові технології»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	450	
Кількість кредитів ECTS	15	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	30	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	3,4	
Семестр	5-8	
Лекційні заняття	135 год.	
Практичні, семінарські заняття	- год.	
Лабораторні заняття	160 год.	
Самостійна робота	155 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	6/4/5 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Технологія харчування» є опанування дисципліни та формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навиків з розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів продуктів, оволодіння методами контролю якості сировини і продуктів виготовлених на її основі, надання студентам уміння використати набуті знання для інтенсифікації технологічних процесів та розроблення нових харчових продуктів.

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 та ресторанного господарства.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- функції та чинники інгредієнтів харчових продуктів;
- основні постулати теорії раціонального харчування;
- основні терміни та визначення щодо харчових продуктів;
- вимоги стандартів до харчових продуктів;
- наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів і способи їх практичної реалізації;

вміти:

- визначати функції харчових продуктів;
- визначати роль функціональних компонентів їжі;
- визначати зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками і споживчими властивостями харчових продуктів;
- вплив технологічної обробки та зберігання харчових продуктів на макроеlementи харчових продуктів;
- проводити оцінку екологічних аспектів під час виробництва і реалізації;
- формувати асортимент продукції та послуг закладів харчування відповідно до попиту;

- впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Програмні результати навчання (ПРН):

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

ПРН 28 Знати основи запобігання корупції, суспільної та академічної доброчесності на рівні, необхідному для формування нетерпимості до корупції та проявів не доброчесної поведінки серед здобувачів освіти та вміти застосовувати їх у професійній діяльності.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	Денна форма						Заочна форма						
	усього	у тому числі					усь ого	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
Змістовний модуль 1. Основні напрями та теорії харчування. Харчові піраміди.													
Тема 1. Вступна лекція. Предмет, мета, завдання дисципліни.	7	7				-							
Тема 2. Наукові концепції харчування як основний чинник здорового життя. Харчові піраміди.	45	12		18		15							
Тема 3. Традиційні теорії, закони харчування. Раціональне харчування	32	8		9		15							
Тема 4. Продукти в харчуванні людини. Індивідуальне, цільове харчування	39	12		12		15							
Тема 5. Вода, способи підготовки води технологічного призначення	27	6		6		15							
Разом за змістовним модулем 1	150	45		45		60							
Змістовний модуль 2. Харчові макронутрієнти, їх основні технологічні властивості, зміни під час технологічного процесу.													

Тема 1. Макронутрієнти білки в концепції харчування. Основні групи та їх технологічні властивості	16	5		6		5					
Тема 2. Макронутрієнти вуглеводи в концепції харчування. Основні групи та їх технологічні властивості	14	5		4		5					
Тема 3. Макронутрієнти жири в концепції харчування. Основні групи та їх технологічні властивості	15	5		5		5					
Тема 4. Функціональна роль мінеральних макронутрієнтів. Вплив технологічної обробки та зберігання на їх вміст у харчових продуктах: 4.1. Мікроелементи. Вміст та засвоюваність. 4.2. Макроелементи. Вміст та засвоюваність	16	5		6		5					
Тема 5. Вплив технологічних прийомів кулінарної обробки на вміст вітамінів та вітаміноподібних речовин	17	5		7		5					
Тема 6. Холестерини як нутрієнти в раціоні харчування	12	5		2		5					
Разом за змістовним модулем 2	90	30		30		30					
Змістовний модуль 3. Принципи конструювання раціонів у раціональному харчуванні											14
Тема 1. Науково-практичні основи конструювання харчових раціонів	26	6		10		3					
Тема 2. Використання нетрадиційної сировини рослинного походження підвищеної біологічної цінності	22	6		8		3					
Тема 3. Використання сировини тваринного походження у	22	6		9		3					

раціональному харчуванні											
Тема 4. Особливості використання гідробіонтів у раціональному харчуванні	22	6		8		3					
Тема 5. Якість харчових продуктів. Вимоги до сировини. Наукові методи оцінки якості страв та напоїв.	106	6		10		3					
Разом за змістовним модулем 3	90	30		45		15					
Змістовний модуль 4. Теоретичні та практичні аспекти технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції											
Тема 1. Наукові основи приготування страв з рослинної сировини. Загальні правила, асортимент, алергени	15	4		4		10					
Тема 2. Наукові основи приготування страв з м'ясної та рибної сировини.	15	6		8		10					
Тема 3. Теплова кулінарна обробка. Технологічні процеси приготування супів, соусів.	21	4		4		8					
Тема 4. Технологічні процеси приготування кулінарної продукції з круп, бобових макаронних виробів.	18	6		6		10					
Тема 5. Технологічні процеси приготування інноваційних борошняних кулінарних виробів.	12	6		8		10					
Тема 6. Технологічні процеси приготування страв, соусів та напоїв для дитячого харчування.	96	4		10		2					
Разом за змістовним модулем 4	120	30		40		50					
Курсовий проект (робота)	30										
Усього годин	450	135		160		155					

3. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Харчова піраміда ХХІ століття. Піраміда здоров'я. Екологічна піраміда. Азіатська, латиноамериканська, середземноморська. Елементи піраміди, головні відмінності	18
2	Наукові основи та основні закони раціонального харчування.	9
3	Сучасні теорії та наукові концепції харчування: диференційоване, цільове та індивідуальне харчування. Концепція індексів харчової цінності, концепція головного харчового фактору.	12
4	Способи очищення води, домішки. Вимоги до води для виробництва харчових продуктів. Основні показники якості питної води.	6
5	Фізико-хімічні властивості білків за технологічного впливу.	6
6	Вплив технологічних чинників та інгредієнтів рецептури на властивості вуглеводів	4
7	Вплив технологічних чинників та інгредієнтів рецептури на властивості жирів. Зміна їх властивостей в ході технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Види псування.	5
8	Вплив технологічної обробки та зберігання на вміст мінеральних речовин у інгредієнтах рецептури, харчових продуктах	6

9	Вплив технологічних прийомів на вміст вітамінів у готових стравах на напоях.	7
10	Джерела холестеринів, вміст в їстівній частині у інгредієнтах рецептури, харчових продуктах	2
11	Методологічні підходи щодо конструювання функціональних харчових раціонів на основі харчової комбінаторики	10
12	Асортимент, технологія виробництва інноваційних страв та напоїв із екстрактів, порошків, макухи, зародків, ізолятів рослинних інгредієнтів.	8
13	Асортимент, технологія виробництва інноваційних страв із інгредієнтів тваринного походження. Підходи до нових смаків, кулінарних експериментів та екологічного харчування	9
14	Види і способи раціонів з гідробіонтами. Перспективні напрями споживання страв із сировини водного походження, гідробіонтів з використанням рослинної сировини. Алергени	8
15	Методи оцінки рівня якості продукції: диференційний; вимірювальний; експертний; органолептичний; комплексний. Розробка кваліметричних шкал.	10
16	Вплив теплового оброблення на властивості складових тканин рослинної сировини при використанні технологічних прийомів: варіння, припускання, смажіння, запікання. Складні гарніри. Рослинне м'ясо	4
17	Основні джерела незамінних м'ясної та рибної сировини у формуванні рецептур інноваційних страв. Безпечність сировинних компонентів. Перспективи використання нетрадиційних джерел.	8

18	Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних при приготуванні супів, соусів. Основні вимоги та правила.	4
19	Особливості традиційних та інноваційних кулінарних страв з бобових, круп у харчування веганів та вегетаріанців.	6
20	Сучасні напрями в технології хлібобулочних та кулінарних борошняних виробів: насіння, горіхи, сухофрукти, овочі, рослини та спеції. Екологічні прийоми.	8
21	Технологія виготовлення страв для шкільного харчування. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів	10
	Всього	160

Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Європейські моделі харчування. Національна харчова піраміда. Сучасні моделі	15
2	Основні підходи та закони, концепції традиційного харчування народів світу.	15
3	Роль науки у вирішенні проблеми харчування населення	15
4	Альтернативні теорії харчування: голодування, концепція харчування прашурів (сироїдіння, сухоїдіння), концепція поділеного харчування. Релігійна дієтика	

5	Способи водопідготовки. Ідеальна формула питної води	15
6	Функціонально-технологічні властивості білків та перетворення при виробництві та зберіганні харчової продукції. Білки яєць, молока, м'яса, риби, рослинного походження.	5
7	Вплив технологічних чинників та інгредієнтів рецептури на властивості вуглеводів та перетворення при зберіганні харчової продукції.	5
8	Зміна ліпідів, їх властивостей в ході технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Види модифікації.	5
9	Вміст мінеральних речовин у інгредієнтах рецептури, харчових продуктах в аспекті різноманітного харчування	5
10	Еволюція поглядів на вітаміни	5
11	Здорове харчування для зниження холестерину. Корисні продукти для зниження холестерину	5
12	Методика створення функціональних раціонів на базі комбінування харчових компонентів.	3
13	Технологічні рішення і різновиди продукції з рослинних концентратів та похідних.	3
14	Інноваційні страви з інгредієнтів тваринного походження: нові смаки, кулінарні та екологічні тренди.	3
15	Перспективи застосування гідробіонтів у раціонах і комбінування з рослинною сировиною з урахуванням алергенів.	3
16	Диференційні, вимірювальні, експертні та органолептичні методики оцінки якості продукції.	3
17	Вплив обробки на структуру рослинної сировини при приготуванні інноваційних гарнірів та альтернативного м'яса.	10

18	Джерела тваринного білка та новітні рішення щодо їх безпечного застосування в інноваційних стравах.	10
19	Різноманіття супів для кулінарії та ресторанів. На вибір , без алергенів, зі зменшеним вмістом солі, веганські, висококалорійні	8
20	Страви з зернових і бобових культур, адаптовані до сучасного вегетаріанського харчування.	10
21	Використання нетрадиційної та екзотичної сировини у поєднанні з екотехнологіями у виробництві виробів із тіста.	10
22	Сучасні погляди на створення безпечних і збалансованих страв для організованого дитячого харчування.	2
	Всього	155

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:
(*вибрати необхідне чи доповнити*)

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних робіт;
- пірінгове оцінювання.

7. Методи навчання (*вибрати необхідне чи доповнити*):

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій;
- 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
Змістовний модуль 1. Основні напрями та теорії харчування. Харчові піраміди.		
Лабораторна робота 1. Харчова піраміда ХХІ століття. Піраміда здоров'я. Екологічна піраміда. Азіатська, латиноамериканська, середземноморська. Елементи піраміди, головні відмінності	ПРН 19, ПРН 28 - функції та чинники інгредієнтів харчових продуктів; - основні постулати теорії раціонального харчування; - основні терміни та визначення щодо харчових продуктів; - вимоги стандартів до харчових продуктів; - визначати функції харчових продуктів; - визначати роль компонентів та води; - формувати асортимент продукції та послуг закладів харчування відповідно до попиту.	10
Самостійна робота 1. Європейські моделі харчування. Національна харчова піраміда. Сучасні моделі		10
Лабораторна робота 2. Наукові основи та основні закони раціонального харчування.		10
Самостійна робота 2. Основні підходи та закони, концепції традиційного харчування народів світу.		7
Лабораторна робота 3. Сучасні теорії та наукові концепції харчування: диференційоване, цільове та індивідуальне харчування. Концепція індексів харчової цінності, концепція головного харчового фактору.		10
Самостійна робота 3. Роль науки у вирішенні проблеми харчування населення		7
Лабораторна робота 4. Способи очищення води, домішки. Вимоги до води для виробництва харчових продуктів. Основні показники якості питної води.		10
Самостійна робота 4. Способи водопідготовки. Ідеальна формула питної води		6
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Змістовний модуль 2. Харчові макронутрієнти, їх основні технологічні властивості, зміни під час технологічного процесу.		
Лабораторна робота 5. Фізико-хімічні властивості білків за технологічного впливу.	ПРН 19, ПРН 28- функції та чинники інгредієнтів харчових продуктів;	5

Самостійна робота 5. Функціонально-технологічні властивості білків та перетворення при виробництві та зберіганні харчової продукції. Білки яєць, молока, м'яса, риби, рослинного походження.	- основні терміни та визначення щодо харчових продуктів; - вимоги стандартів до харчових продуктів; - наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів і способи їх практичної реалізації; - визначати функції харчових продуктів; - визначати роль компонентів; - визначати зв'язок між макронутрієнтами та технологічними процесами при виготовленні кулінарної продукції; - вплив технологічної обробки та зберігання харчових продуктів на макроелементи харчових продуктів;	7
Лабораторна робота 6. Вплив технологічних чинників та інгредієнтів рецептури на властивості вуглеводів		5
Самостійна робота 6. Вплив технологічних чинників та інгредієнтів рецептури на властивості вуглеводів та перетворення при зберіганні харчової продукції.		7
Лабораторна робота 7. Вплив технологічних чинників та інгредієнтів рецептури на властивості жирів. Зміна їх властивостей в ході технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Види псування.		5
Самостійна робота 7. Зміна ліпідів, їх властивостей в ході технологічного процесу виробництва кулінарної продукції. Види модифікації.		7
Лабораторна робота 8. Вплив технологічної обробки та зберігання на вміст мінеральних речовин у інгредієнтах рецептури, харчових продуктах		5
Самостійна робота 8. Вміст мінеральних речовин у інгредієнтах рецептури, харчових продуктах в аспекті різноманітного харчування		7
Лабораторна робота 9. Вплив технологічних прийомів на вміст вітамінів у готових стравах на напоях.		5
Самостійна робота 9. Еволюція поглядів на вітаміни		
Лабораторна робота 10. Джерела холестеринів, вміст в їстівній частині у інгредієнтах рецептури, харчових продуктах		5
Самостійна робота 10. Здорове харчування для зниження		5

холестерину. Корисні продукти для зниження холестерину		
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2.		100
Змістовний модуль 3. Принципи конструювання раціонів у раціональному харчуванні		
Лабораторна робота 11. Методологічні підходи щодо конструювання харчових раціонів на основі харчової комбінаторики	ПРН 19, ПРН 28- - наукові основи конструювання харчових раціонів і способи їх практичної реалізації; - визначати зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками і споживчими властивостями харчових продуктів; - вплив технологічної обробки та зберігання харчових продуктів на макроеlementи харчових продуктів; - проводити оцінку екологічних аспектів під час виробництва і реалізації; - формувати асортимент продукції та послуг закладів харчування відповідно до попиту; - визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам	5
Самостійна робота 11. Сучасні методики створення раціонів на базі комбінування харчових компонентів.		7
Лабораторна робота 12. Асортимент, технологія виробництва інноваційних страв та напоїв із екстрактів, порошків, макухи, зародків, ізолятів рослинних інгредієнтів.		5
Самостійна робота 12. Технологічні рішення і різновиди продукції з рослинних концентратів та похідних.		7
Лабораторна робота 13. Асортимент, технологія виробництва інноваційних страв із інгредієнтів тваринного походження. Підходи до нових смаків, кулінарних експериментів та екологічного харчування		5
Самостійна робота 13. Перспективи застосування гідробіонтів у раціонах і комбінування з рослинною сировиною з урахуванням алергенів.		7
Лабораторна робота 14. Види і способи раціонів з гідробіонтами. Перспективні напрями споживання страв із сировини водного походження, гідробіонтів з використанням рослинної сировини. Алергени		5
Самостійна робота 14. Перспективи застосування гідробіонтів у раціонах і комбінування з рослинною		7

сировиною з урахуванням алергенів.		
Лабораторна робота 15. Методи оцінки рівня якості продукції: диференційний; вимірювальний; експертний; органолептичний; комплексний. Розробка кваліметричних шкал.		5
Самостійна робота 15. Диференційні, вимірювальні, експертні та органолептичні методики оцінки якості продукції.		10
Модульна контрольна робота 3.		30
Всього за модулем 3		100
Змістовний модуль 4. Теоретичні та практичні аспекти технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції		
Лабораторна робота 16. Вплив теплового оброблення на властивості складових тканин рослинної сировини при використанні технологічних прийомів: варіння, припускання, смажіння, запікання. Складні гарніри. Рослинне м'ясо	- функції та чинники інгредієнтів харчових продуктів; - наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та технологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; - вимоги кість до якості харчових інгредієнтів;	5
Самостійна робота 16. Вплив обробки на структуру рослинної сировини при приготуванні інноваційних гарнірів та альтернативного м'яса.	- наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів і способи їх практичної реалізації; - вплив технологічної обробки та зберігання харчових продуктів на макронутрієнти харчових продуктів;	7
Лабораторна робота 17. Основні джерела незамінних м'ясної та рибної сировини у формуванні рецептур інноваційних страв. Безпечність сировинних компонентів. Перспективи використання нетрадиційних джерел.	- наукові основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів і способи їх практичної реалізації; - вплив технологічної обробки та зберігання харчових продуктів на макронутрієнти харчових продуктів;	5
Самостійна робота 17. Джерела тваринного білка та новітні рішення щодо їх безпечного застосування в інноваційних стравах.	- проводити оцінку екологічних аспектів під час виробництва і реалізації; - формувати асортимент продукції та послуг закладів харчування відповідно до попиту;	7
Лабораторна робота 18. Характеристика способів теплової обробки: основних, комбінованих, допоміжних при приготуванні супів, соусів. Основні вимоги та правила.		5

Самостійна робота 18. Різноманіття супів для кулінарії та ресторанів. На вибір, без алергенів, зі зменшеним вмістом солі, веганські, висококалорійні	- впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.	7
Лабораторна робота 19. Особливості традиційних та інноваційних кулінарних страв з бобових, круп у харчування веганів та вегетаріанців.		5
Самостійна робота 19. Страви з зернових і бобових культур, адаптовані до сучасного вегетаріанського харчування.		7
Лабораторна робота 20. Сучасні напрями в технології хлібобулочних та кулінарних борошняних виробів: насіння, горіхи, сухофрукти, овочі, рослини та спеції. Екологічні прийоми.		5
Самостійна робота 20. Використання нетрадиційної та екзотичної сировини у поєднанні з екотехнологіями у виробництві виробів із тіста.		7
Лабораторна робота 21. Технологія виготовлення страв для шкільного харчування. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів		5
Самостійна робота 21. Сучасні погляди на створення безпечних і збалансованих страв для організованого дитячого харчування.		5
Модульна контрольна робота 4.	30	
Всього за модулем 4	100	
Навчальна робота	$(M1 + M2 + M3 + M4) / 4 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен/залік	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	
Курсовий проект/робота (за наявності)		100

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

Політика щодо дедлайнів та перескладання	<i>НАПРИКЛАД:</i> роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	<i>НАПРИКЛАД:</i> списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	<i>НАПРИКЛАД:</i> відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись 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 - *посилання*) **ОБОВ'ЯЗКОВО**;
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

10.Рекомендовані джерела інформації

Література основна:

1. Баль-Прилипко, Л. В.Тваринництво та технології харчових продуктів : науковий журнал / НУБіП України ; ред. кол. А.А. Гетья (гол. ред.) [та ін.]. - К. : НУБіП України, 2021. - Том 12, № 1. - 58 с.

2. Гніцевич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267 с.
3. Основи харчування: підручник /М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
4. Оздоровче харчування: навч. посіб. /П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко . Київ: Київ.нац. торг.-екон. Ун-т, 2019. 628 с.
5. Пелих В. Г., Ковбасенко В. М., Балабанова І. О. Технологія виробництва і переробки молока і молочних продуктів: навч. посіб. / В. В. Власенко, М. І. Машкін, П. П. Бігун. Вінниця: ПАНІС, 2020. 306 с
6. Технологія риби та морепродуктів : підручник. Ч. 1 / Т. К. Лебська [та ін.]. - К. : Видавничий центр НУБіП України, 2021. - 313 с.

Допоміжна

1. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі : підручник / Л. В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, Б. І. Леонова, Ю.П. Крижова – Вид. 2-ге, випр. та доп. – Київ : Компрінт, 2016. – 423 с
2. Вісловух. А. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини. Навчальний посібник. – Київ : Ліра-К, 2018. – 325 с.
3. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004 р.
4. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун, П.О.Карпенко, О.В. Цигульов, С.М. Пересічна та ін./ під ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 822 с.
5. Баль-Прилипко, Л., Антоненко А., Толлок Г., Толлок С., Горкун А.. “Удосконалення технології десертних страв функціонального призначення”.

Herald of Khmelnytskyi National University. Technical sciences 331, no. 1 (February 29, 2024): 420–425. Accessed June 10, 2025. <https://heraldts.khmnmu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/95>.

6. Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посібник / уклад.: В. М. Федорів, І. М. Ковбаса, С. Д. Борук. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 120 с

7. Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи»// колективна монографія Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій. ПДАУ, 2022. – 436 с

Інформаційні ресурси

- 1.. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
2. Офіційний веб-сайт НУБіП <https://nubip.edu.ua/>
3. Офіційний веб-сайт Всесвітня організація охорони здоров'я. <https://www.who.int/ukraine/uk/publications/9789241516822>
4. Офіційний веб-сайт Міністерство охорони здоров'я України <https://moz.gov.ua/uk/tarilka-zdorovogo-harchuvannja>