

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ  
ДЕРЖАВНОГО БІОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

# КАТАЛОГ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН НА 2026-2027 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Освітньо-професійна програма: Виробництво хліба, кондитерських,  
макаронних виробів і харчових  
концентратів

Розглянуто і затверджено  
на засіданні методичної  
ради коледжу  
Протокол № 04  
від « 04 » лютого 2026 р.  
Голова методичної ради  
М.В. Давлетшина Я.В. Давлетшина

м. Харків, 2026

## ЗМІСТ

1. Загальна технологія харчових виробництв .....	3
2. Сировинні ресурси харчових виробництв .....	9
3. Вхідний контроль сировини харчових виробництв .....	13
4. Бізнес-планування. ....	17
5. Зовнішньоекономічна діяльність.....	21
6. Основи менеджменту.....	24
7. Комп'ютерні технології у виробництві .....	27
8. Комп'ютеризація виробництва .....	30
9. Поглиблений Excel.....	33
10. Кондитерське мистецтво. ....	36
11. Новітні технології в галузі .....	39
12. Крафтова випічка. ....	43
13. Технохімічний контроль виробництва. ....	47
14. Контроль якості та безпека продукції галузі.....	51

**Перелік вибірових освітніх компонентів за вибором здобувачів освіти на 2026-2027 н.р.  
Освітньо-професійна програма Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів**

ВК	Назва ВК	Кредити ЄКТС	Години		Підс. контроль	Викладач
			Вс-го	Ауд.		
<b>II курс (Хл-21) – IV семестр</b>						
ВК 1	1. Загальна технологія харчових виробництв 2. Сировинні ресурси харчових виробництв 3. Вхідний контроль сировини харчових виробництв	4	120	58	залік	Чуйкова С.В.
<b>III курс (Хл-31) – VI семестр</b>						
ВК 4	1. Технохімічний контроль виробництва. 2. Контроль якості та безпека продукції галузі	5	150	98	екзамен	Варибрус В.П.
<b>IV курс (Хл-42) – V семестр</b>						
ВК 2	1. Основи менеджменту. 2. Зовнішньоекономічна діяльність. 3. Бізнес-планування	3	90	42	Залік	Немцова І.В.
ВК 3	1. Кондитерське мистецтво 2. Новітні технології в галузі 3. Крафтова випічка	3	90	62	залік	Варибрус В.П.
<b>IV курс (Хл-41) – VII семестр</b>						
ВК 3	1. Основи менеджменту. 2. Зовнішньоекономічна діяльність. 3. Бізнес-планування	3	90	42	Залік	Немцова І.В.
ВК 4	1. Кондитерське мистецтво 2. Новітні технології в галузі 3. Крафтова випічка	3	90	62	залік	Варибрус В.П.
<b>II курс (Хл3-21) – IV семестр</b>						
ВК 4	1. Комп'ютеризація виробництва 2. Комп'ютерні технології у виробництві 3. Поглиблений Excel	4	120	12	екзамен	Дорошенко Т.І.
<b>III курс (Хл3-31) – V семестр</b>						
ВК 2	1. Основи менеджменту.	3	90	8	Залік	Немцова І.В.

	2. Зовнішньоекономічна діяльність. 3. Бізнес-планування					
ВК 3	1. Кондитерське мистецтво 2. Новітні технології в галузі 3. Крафтова випічка	3	90	20	залік	Варибрус В.П.
ВК 4	1. Технохімічний контроль виробництва. 2. Контроль якості та безпека продукції галузі	5	150	20	екзамен	Варибрус В.П.

# Назва компоненту: Загальна технологія харчових виробництв



Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Чуйкова С.В.

## 1. Мета та завдання.

Метою є формування у майбутніх фахівців загальних теоретичних та практичних знань щодо фізико-хімічних і технологічних властивостей сировини для виготовлення високоякісної харчової продукції різноманітного асортименту та їх змін під дією технологічних факторів; вимог нормативної документації до якості сировини та виготовлених з неї готових продуктів; організації технологічного процесу виготовлення продуктів за сучасними технологіями та оцінювання їх якості відповідно до вимог нормативних документів.

Борошно пшеничне ДСТУ .004 – 99	Борошно житнє ГОСТ 7045 – 90
<ul style="list-style-type: none"><li>• Вищого сорту;</li><li>• Першого сорту;</li><li>• Другого сорту;</li><li>• Оббивне.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Сіяне;</li><li>• Оббивне;</li><li>• Обдирне.</li></ul>



## Завдання:

- ознайомити студентів з сучасним станом і тенденціями розвитку харчової промисловості України;
- дати студентам необхідні знання про склад та властивості сировини, допоміжних матеріалів та технологічні процеси виробництва харчової продукції;
- акцентувати увагу на отриманні високоякісної та безпечної продукції, як головному завданні спеціалістів харчової галузі;

## 2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>
Кредитів ECTS	4
Загальна кількість годин	120
Аудиторних годин	58
Рік навчання	2-й
Семестр	4-й
Підсумковий контроль	залік

### 3. Короткий зміст.

Дисципліна «Загальна технологія харчових виробництв» формує у здобувачів системне уявлення про наукові основи та загальні закономірності виробництва харчової продукції в різних галузях харчової промисловості. Розглядається сучасний стан і тенденції розвитку харчової галузі України, принципи раціонального використання сировинних ресурсів, енергозбереження та впровадження інноваційних технологій.



У курсі висвітлюються фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси, що відбуваються під час перероблення продовольчої сировини, закономірності перетворень білків, жирів, вуглеводів, води та мінеральних речовин упродовж технологічного процесу. Вивчаються властивості основної та допоміжної сировини, їх вплив на формування якості готової продукції, а також зміни

показників якості під дією технологічних факторів (температури, вологості, механічної обробки, тиску тощо).

Особлива увага приділяється організації технологічних процесів виробництва, забезпеченню якості та безпечності харчових продуктів, дотриманню вимог нормативної документації, методам контролю якості сировини і готової продукції. Розглядаються типові виробничі ситуації, причини виникнення дефектів продукції та способи їх попередження і усунення.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі набувають здатності здійснювати виробництво харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини, застосовувати практичні уміння і навички для отримання якісної та безпечної продукції, а також виявляти причини виробничих проблем і знаходити ефективні шляхи їх вирішення.

### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Ґрунтовно знає сучасний стан і тенденції розвитку харчової промисловості України, розуміє перспективи інноваційного розвитку галузі.
- Вільно володіє теоретичними знаннями щодо складу, фізико-хімічних, біохімічних і технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.
- Ґлибоко розуміє механізми змін сировини під впливом технологічних факторів (температури, вологості, тиску, механічної обробки тощо).
- Чітко орієнтується у вимогах нормативної документації до якості сировини та готової продукції, вміє застосовувати їх на практиці.
- Уміє обґрунтовувати вибір технологічних режимів, аналізувати й оптимізувати технологічні процеси.
- Самостійно оцінює якість продукції відповідно до встановлених показників, аргументовано робить висновки.
- Виявляє системне мислення, здатність до аналізу виробничих ситуацій і прийняття професійних рішень.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Має повні, але не завжди систематизовані знання щодо складу і властивостей сировини та технологічних процесів.
- Розуміє основні закономірності змін сировини під впливом технологічних факторів.
- Орієнтується у вимогах нормативної документації, проте допускає незначні неточності в їх застосуванні.
- Уміє пояснити послідовність технологічних операцій і обґрунтувати їх значення для формування якості продукції.
- Може здійснювати оцінювання якості продукції за основними показниками, інколи потребує уточнення або корекції.
- При виконанні практичних завдань допускає незначні помилки, які самостійно або з незначною допомогою виправляє.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :*

- Має фрагментарні знання щодо складу та властивостей сировини.
- Розуміє загальні принципи організації технологічних процесів, але не завжди може пояснити причинно-наслідкові зв'язки.
- Частково орієнтується у вимогах нормативної документації.
- Відтворює основні етапи технологічного процесу без глибокого аналізу їх впливу на якість продукції.
- Потребує суттєвої допомоги при розв'язанні практичних завдань.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Не володіє базовими знаннями щодо складу, властивостей сировини та технологічних процесів.
- Не розуміє впливу технологічних факторів на формування якості продукції.
- Не орієнтується у вимогах нормативної документації.
- Не може пояснити послідовність технологічних операцій.
- Не здатний оцінити якість продукції та зробити обґрунтовані висновки.
- Не виконує або виконує з суттєвими помилками практичні завдання навіть за допомогою викладача.

## 5. Основні інформаційні джерела.

1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
2. Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.

3. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 376 с.
4. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 398 с.
5. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – Київ: Ліра-К, 2013. – 538 с.
6. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 с.
7. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І. В. Сирохман. – Харків: Світ книг, 2016. – 713 с.
8. Пешук Л. В. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підруч. / Л. В. Пешук. – К. : «Центр учбової літератури», 2018. – 366 с.
9. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підруч. / Перцевий Ф. В., Терешкін О. Г., Гурський П. В. та ін.; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського.
10. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова та ін.; під ред. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.
11. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підруч. / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.; за ред. М. М. Клименка. – Київ : Вища освіта, 2006. – 640 с.: іл.  
. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с.
12. Технологія цукру: підручник : в 3 т. Т. 1: Вирощування, зберігання цукрових буряків, видобування сахарози /А.А. Ліпец, В.М. Логвін, К.Д. Скорик та ін.; за ред. В. М. Логвіна, А. І. Українця ; Нац. ун-т харч, технол. К.: Експресоб'ява, 2015. 288 с.
13. Шеманська Є.І., Радзієвська І.Г. Технології рослинних олій, жирів і косметичних продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2020. 182 с.

# Назва компоненту: Сировинні ресурси харчових виробництв

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Чуйкова С.В.



## 1. Мета та завдання.

Мета: надання студентам теоретичних, практичних знань при вивченні хімічного складу сировини хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва та харчових концентратів, молочних, м'ясних продуктів.

Лабораторний практикум передбачає лабораторні дослідження різноманітної сировини. Завдання: придбання

базових знань фундаментальних наук в обсязі, необхідному для засвоєння загально - професійних дисциплін; мати здатність використовувати професійно-профільовані знання для контролю виробництв.



## 2. Обсяг курсу.

	Денна форма на основі БЗСО
Кредитів ECTS	4
Загальна кількість годин	120
Аудиторних годин	58
Рік навчання	2-й
Семестр	4-й
Підсумковий контроль	залік

## 3. Короткий зміст.



Дисципліна формує системне уявлення про склад, властивості та технологічне значення основної й допоміжної сировини, що використовується у хлібопекарському, кондитерському, макаронному виробництві, виробництві харчових концентратів, а також молочної та м'ясної

продукції. Розглядається сучасний стан сировинної бази харчової промисловості України, принципи раціонального використання ресурсів, мінімізації втрат і підвищення харчової та біологічної цінності продукції.

У курсі висвітлюються фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси, що відбуваються під час зберігання та перероблення сировини. Аналізуються хімічний склад і технологічні властивості основних компонентів, їх вплив на формування структури, смаку, аромату та інших показників якості готових виробів.

Особлива увага приділяється оцінюванню якості сировини, організації вхідного контролю, вимогам нормативної документації та показникам безпечності. Розглядаються чинники зміни якості під час транспортування і зберігання, причини виникнення дефектів продукції та способи їх запобігання.



У результаті вивчення дисципліни здобувачі набувають умінь аналізувати властивості сировини, обґрунтовувати вибір компонентів для різних видів продукції та забезпечувати стабільну якість і безпечність харчових виробів.

#### 4. Система оцінювання

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Ґрунтовно знає хімічний склад, фізико-хімічні, біохімічні та технологічні властивості основної й допоміжної сировини хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва, харчових концентратів, молочної та м'ясної продукції.
- Глибоко розуміє закономірності перетворень білків (у тому числі клейковинного комплексу), вуглеводів, жирів, води та мінеральних речовин у процесі зберігання і перероблення сировини.
- Вільно аналізує вплив якості зерна, борошна, дріжджів, цукрів, солоду, води, солі та інших компонентів на формування властивостей тіста і якість готової продукції.
- Чітко орієнтується у вимогах нормативної документації до показників якості та безпечності сировини, уміє застосовувати їх під час здійснення вхідного контролю.
- Самостійно виконує лабораторні дослідження, правильно інтерпретує результати, аргументовано формулює висновки щодо придатності сировини до використання у виробництві.
- Уміє виявляти причини відхилень показників якості, прогнозувати їх вплив на технологічний процес і пропонувати шляхи усунення недоліків.
- Демонструє системне мислення, здатність до аналізу виробничих ситуацій та прийняття професійно обґрунтованих рішень.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Добре володіє теоретичними знаннями щодо складу та властивостей сировини, але допускає окремі неточності у поясненнях.
- Розуміє основні закономірності змін сировини під впливом технологічних факторів.
- Орієнтується у вимогах до якості сировини та може застосовувати їх у типових виробничих ситуаціях.
- Виконує лабораторні роботи правильно, але з незначними похибками у розрахунках або формулюванні висновків.
- Здатний аналізувати показники якості та робити обґрунтовані висновки з незначною допомогою викладача.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :*

- Має базові знання щодо хімічного складу та властивостей сировини, але не завжди розуміє взаємозв'язок між складом і технологічними процесами.
- Пояснює основні показники якості поверхово, допускає суттєві неточності.
- Виконує лабораторні дослідження з помилками, потребує постійного контролю та допомоги викладача.
- Має труднощі з аналізом результатів і формулюванням висновків щодо придатності сировини.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Не засвоїв основні теоретичні положення дисципліни.
- Не розуміє значення хімічного складу та технологічних властивостей сировини для формування якості готової продукції.
- Не орієнтується у вимогах до показників якості та безпечності сировини.
- Не виконує або виконує неправильно лабораторні роботи, не може проаналізувати отримані результати.
- Не здатний здійснювати професійний вхідний контроль сировини та приймати обґрунтовані рішення у виробничих умовах.

#### 5. Основні інформаційні джерела.

1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
2. Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.
3. Молочна та м'ясна сировина : навч. посібник / Ю.А. Шевченко — Черкаси : Видавництво ЧНУ, 2022
4. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 376 с.
5. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 398 с.
6. Основи харчової хімії : навч. посібник / Н.О. Грищенко — Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 198 с.
7. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 с
8. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І. В. Сирохман. – Харків: Світ книг, 2016. – 713с
9. Стандартизація та сертифікація продукції харчових підприємств : навч. посібник / О.В. Дмитренко — Київ : Науковий світ, 2019 – 98 с.
10. Технологія сировини харчових виробництв : підручник / М.М. Литвин, Н.В. Козак — Київ : Ліга-Прес, 2022

11. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова та ін.; під ред. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.

[https://www.ukrfoodscience.ho.ua/?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.ukrfoodscience.ho.ua/?utm_source=chatgpt.com) відкритий науковий журнал з харчових наук, виданий Національним університетом харчових технологій (НУХТ, Київ).

<https://organicinfo.ua/> портал про органічну продукцію

# Назва компоненту: Вхідний контроль сировини харчових виробництв

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Чуйкова С.В.



## 1. Мета та завдання.

Метою освітньої компоненти є формування у здобувачів цілісного уявлення про організацію вхідного контролю на підприємствах харчової промисловості; отримання здобувачами знань про якісні показники сировини для окремих галузей харчової та переробної промисловості, принципів визначення відповідності якості сировини вимогам нормативної документації; набуття здобувачами практичних навичок, необхідних для майбутньої ефективної технологічної, організаційної, пошуково-дослідної діяльності.



## 2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>
Кредитів ECTS	4
Загальна кількість годин	120
Аудиторних годин	58
Рік навчання	2-й
Семестр	4-й
Підсумковий контроль	залік

## 3. Короткий зміст.



Дисципліна формує у здобувачів системні знання та практичні навички щодо організації й проведення вхідного контролю сировини на підприємствах різних галузей харчової промисловості. Розглядаються принципи приймання сировини, порядок відбору проб, методи органолептичної, фізико-хімічної та мікробіологічної оцінки, а також вимоги нормативної документації до показників якості та

безпеки.

Курс охоплює сировину для виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, а також для підприємств молочної,

м'ясної, рибної промисловості та виробництва крохмалепатокової продукції. Вивчаються показники якості борошна, цукру, жирів, молока і молочної сировини, м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибної сировини, крохмалю, патоки та інших видів основної й допоміжної сировини, причини виникнення дефектів та способи їх попередження.

Особлива увага приділяється документальному оформленню результатів контролю, прийняттю рішень щодо допуску сировини до виробництва, забезпеченню простежуваності, дотриманню вимог техніки безпеки та гігієни праці.

У результаті вивчення дисципліни здобувачі набувають здатності кваліфіковано здійснювати вхідний контроль сировини в різних галузях харчової промисловості, визначати її відповідність встановленим вимогам, аналізувати причини невідповідностей і приймати обґрунтовані технологічні рішення.



#### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Ґрунтовно знає та розуміє основні концепції, теоретичні й практичні аспекти вхідного контролю сировини у харчових виробництвах.
- Вільно орієнтується у показниках якості сировини для різних галузей (борошномельної, хлібопекарської, кондитерської, макаронної, виробництва харчових концентратів).
- Правильно та аргументовано визначає відповідність органолептичних, фізико-хімічних і технологічних показників вимогам нормативної документації.
- Уміє самостійно організувати процедуру вхідного контролю, обґрунтувати вибір методів дослідження та інтерпретувати отримані результати.
- Виявляє здатність до аналізу нестандартних виробничих ситуацій та пропонує ефективні шляхи їх вирішення.
- Дотримується правил техніки безпеки, обґрунтовує заходи щодо створення безпечних умов праці.
- Має сформовані дослідницькі навички, здатний виконувати індивідуальні та групові дослідження, робити узагальнення і професійні висновки.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Має повні, але не завжди систематизовані знання щодо організації вхідного контролю та показників якості сировини.
- Загалом правильно визначає відповідність якості сировини нормативним вимогам, допускаючи незначні неточності.
- Уміє проводити органолептичну оцінку та базові лабораторні дослідження, інколи потребує уточнення при інтерпретації результатів.

- Розуміє причини виникнення невідповідностей якості, але не завжди може запропонувати комплексне рішення.
- Дотримується правил техніки безпеки з незначними зауваженнями.
- Виконує дослідницькі завдання за зразком або з частковою допомогою викладача.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :*

- Має фрагментарні знання щодо організації вхідного контролю сировини.
- Розуміє окремі показники якості, але не завжди може правильно визначити їх відповідність нормативним вимогам.
- Допускає помилки під час органолептичної оцінки та інтерпретації результатів аналізів.
- Пояснює виробничі ситуації поверхово, без глибокого аналізу причин та наслідків.
- Потребує суттєвої допомоги під час виконання практичних або дослідницьких завдань.
- Дотримується правил техніки безпеки лише під контролем викладача.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:*

- Не володіє базовими знаннями щодо організації вхідного контролю та показників якості сировини.
- Не розуміє принципів визначення відповідності сировини вимогам нормативної документації.
- Не здатний провести органолептичну оцінку або правильно інтерпретувати результати аналізів.
- Не дотримується правил техніки безпеки.
- Не може виконати практичні або дослідницькі завдання навіть за допомогою викладача.
- Не виявляє професійної мотивації та здатності до подальшого розвитку.

#### 5. Основні інформаційні джерела.

1. Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза молока: навчальний посібник / Н. А. Ткаченко, О. П. Чагаровський, Н. О. Дец, Л. О. Ланженко, О. А. Кручек. Рівне: «Овід», 2018. 235 с.
2. Вершки-сировина. Технічні умови: ДСТУ 8131:2015. [Чинний від 2017-01-01]. Київ: ДП «УКРНДНЦ, 2015. 10 с. (Національний стандарт України).
3. Грабовська О.В. Технології крохмалю і крохмалепродуктів: підруч. К.: НУХТ, 2019. 314 с.
4. Картопля для промислового перероблення. Технічні умови: ДСТУ 4993:2008 [Чинний від 2009-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 10 с. (Національний стандарт України).
5. Коренеплоди цукрового буряку для промислового перероблення. Технічні умови: ДСТУ 4327:2013. [Чинний від 2014-01-01]. Київ: Мінекономрозвитку України, 2013. 6 с. (Національний стандарт України)
6. Молоко кобиляче. Технічні умови: ДСТУ 8009:2015. [Чинний від 2017-01-01]. Київ: ДП «УКРНДНЦ, 2018. 10 с. (Національний стандарт України).

7. Молоко козине сировина. Технічні умови: ДСТУ 7006:2009. [Чинний від 2009-04-14]. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 10 с. (Національний стандарт України).
  8. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови: ДСТУ 3662:2018. [Чинний від 2019-01-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2018. 13 с. (Національний стандарт України).
  9. М'ясо яловичини та телятини в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови. ДСТУ6030:2008. [Чинний від 2009-01-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 13с. (Національні стандарти України).
  10. М'ясо свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. ДСТУ7158:2010 [Чинний від 2011-01-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2011. 11с. (Національні стандарти України).
  11. М'ясо птиці. Загальні технічні умови. ДСТУ 3143:2013 [Чинний від 2014-07-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 14с. (Національні стандарти України).
  12. Технологічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. /заред. В.І. Дробот. К.: Конкорд-Видавництво, 2015. 972 с.
  13. Технологія цукру: підручник : в 3 т. Т. 1: Вирощування, зберігання цукрових буряків, видобування сахарози /А.А. Ліпец, В.М. Логвін, К.Д. Скорик та ін.; за ред. В. М. Логвіна, А. І. Українця ; Нац. ун-т харч, технол. К.: Експресоб'ява, 2015. 288 с.
  14. Соя. Ідентифікація генетично модифікованих організмів. 4.1. Методи відбирання та правила готування проб ДСТУ 5021.1:2008 [Чинний від 2010-07- 01]. Київ: ДП «УКРНДНЦ, 2010. 12 с. (Національний стандарт України).
  15. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів та харчових концентратів: навч. посіб. / за ред. А.М. Дорохович і В.М. Ковбаси. К.: Фірма «ІНКОС», 2015. 632 с.
  16. Шеманська Є.І., Радзівська І.Г. Технології рослинних олій, жирових і косметичних продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2020. 182 с.
  17. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: Навч. посіб. /Н.М . Осокіна та ін. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с. (С. 184-221)
- Сайт бібліотеки коледжу.

## Назва компоненту: Бізнес-планування.

Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



### 1. Мета та завдання.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів освіти системи знань, умінь і практичних навичок щодо розроблення, обґрунтування та оцінювання бізнес-планів, необхідних для започаткування та розвитку підприємницької діяльності, управління бізнес-проектами та прийняття ефективних управлінських рішень в умовах ринкової економіки. Вивчення цієї вибіркової дисципліни дозволить здобувачам набути додаткових загальних і фахових компетентностей, які розширять їхні можливості для професійної самореалізації, зокрема при створенні та організації власного бізнесу



**Основними завданнями вивчення освітньої компоненти «Бізнес-планування» є** формування системи теоретичних знань щодо сутності, принципів і методів бізнес-планування; набуття практичних навичок розроблення бізнес-планів для різних типів підприємств і проєктів; обґрунтування підприємницької ідеї та оцінювання її економічної доцільності; проведення маркетингових, виробничих і фінансових розрахунків; аналіз ризиків та визначення шляхів їх мінімізації; формування вмій презентувати бізнес-проект потенційним інвесторам або партнерам ;розвиток підприємницького мислення та управлінських компетентностей.

Як результат вивчення навчальної дисципліни студенти повинні **знати:**

1. Сутність, цілі та принципи бізнес-планування.
2. Структуру та основні розділи бізнес-плану.
3. Методику розроблення бізнес-плану.
4. Основи маркетингового аналізу ринку.
5. Принципи формування виробничого та організаційного плану.
6. Методи фінансового планування та прогнозування.
7. Показники оцінки ефективності інвестиційних проєктів.
8. Види підприємницьких ризиків і способи їх оцінювання.
9. Нормативно-правові засади здійснення підприємницької діяльності.

**вміти:**

1. Генерувати та обґрунтовувати бізнес-ідею.
2. Здійснювати аналіз ринку та конкурентного середовища.
3. Розробляти маркетингову стратегію.

4. Скласти виробничий, організаційний і фінансовий плани.
5. Розраховувати основні фінансово-економічні показники (дохід, витрати, прибуток, рентабельність, точку беззбитковості тощо).
6. Оцінювати ефективність бізнес-проєкту.
7. Аналізувати ризики та розробляти заходи щодо їх мінімізації.
8. Презентувати бізнес-план потенційним інвесторам або партнерам.

## 2. Обсяг курсу.

	Денна форма на основі БЗСО	Денна форма на основі ПЗСО	Заочна форма
Кредитів ECTS	3	3	3
Загальна кількість годин	90	90	90
Аудиторних годин	42	42	8
Рік навчання	4	4	3
Семестр	7	5	5
Підсумковий контроль	залік	залік	залік

## 3. Короткий зміст.

- Тема 1. Значення і сутність бізнес-планування у підприємстві
- Тема 2. Підготовча стадія розробки бізнес-плану
- Тема 3. Структура, алгоритм розробки та оформлення бізнес-плану
- Тема 4. Характеристика продукту та аналіз ринку в бізнес-плануванні
- Тема 5. План маркетингу як складова бізнес-плану
- Тема 6. Виробничий план
- Тема 7. Організаційний план
- Тема 8. Фінансова складова бізнес-планування. Фінансові показники ефективності проєкту
- Тема 9. Оцінка ризиків
- Тема 10. Презентація бізнес-плану

## 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)  
 Середня арифметична 4,5-5  
 100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;
- виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;
- викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;
- уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;

- володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;
- уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- володіє умінням дати загальну характеристику морально-етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;
- розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;
- під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневість знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.



## 5. Основні інформаційні джерела.

1. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с
2. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навчальний посібник / М. М. Ільчук, І. А. Коновал, О. Д. Барановська. - К. : НУБіП України, 2024. - 246 с.
3. Бізнес-планування: Навчально-методичний комплекс дисципліни [Електронний ресурс]: навч. посіб. для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 073 «Менеджмент», освітньо-професійної програми «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / КПІ ім. Ігоря Сікорського; уклад.: О.В. Гук. – Електрон. текст. дані (1 файл). – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2024. – 52 с.
5. Грищенко І. М. Підприємницький бізнес : підручник. – Київ : Грамота, 2016. – 519 с.
4. Дикань В.Л., Павліченко В. М., Полякова О. М. Бізнес-планування: Конспект лекцій. – Харків: УкрДУЗТ, 2021. – 68 с.
5. Дикань В.Л., Зубенко В.О., Маковоз О.В., Токмакова І.В., Шраменко О.В. Стратегічне управління: навч. посібник. К.: «Центр учбової літератури», 2019. - 272 с.
6. Должанський І.З., Загородна Т.З. Бізнес-план: технологія розробки. Київ : Центр навчальної літератури. 2019. 384 с.
7. Іванова, В.В. Планування і контроль на підприємстві: навчальний посібник / В В Іванова. —2-е видання. — Суми : Університетська книга, 2019. — 443

## Назва компоненту: Зовнішньоекономічна діяльність.

Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



### 1. Мета та завдання.

Основною метою компоненти є отримання студентами системних знань з об'єктивних закономірностей, умов, процесів і специфічних особливостей зовнішньоекономічної діяльності підприємства, а також набуття навичок їх практичного використання.

### 2. Обсяг курсу.

	Денна форма на основі БЗСО	Денна форма на основі ПЗСО	Заочна форма
Кредитів ECTS	3	3	3
Загальна кількість годин	90	90	90
Аудиторних годин	42	42	8
Рік навчання	4	4	3
Семестр	7	5	5
Підсумковий контроль	залік	залік	залік

### 3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування цілісного уявлення про зовнішньоекономічну діяльність, володіння організацією і технікою проведення зовнішньоекономічних



операцій; розуміння специфіки механізму зовнішньоекономічної діяльності України на сучасному етапі; навчає приймати професійні рішення, що відповідають державній економічній політиці та основним положенням міжнародних угод, до яких приєдналася Україна, з метою максимізації прибутку від зовнішньої торгівлі, інвестування та інших видів зовнішньоекономічної діяльності підприємства.

### Про що дізнаються здобувачі освіти?

Про митно –тарифну, нетарифну, валютну системи регулювання ЗЕД.

-Про порядок укладання зовнішньоторгівельних контрактів

- Про міжнародні розрахунки у ЗЕД .
- Про маркетинг в ЗЕД підприємства.
- Про сертифікацію та стандартизацію в ЗЕД.
- Про економічну ефективність зовнішньоекономічних операцій.

ЯК НАВЧИТИСЯ ВИРІШУВАТИ КОНФЛІКТНІ СИТУАЦІЇ?ЧИ МОЖНА ЇХ УНИКНУТИ ВЗАГАЛІ?ЧИ МОЖНА ЖИТИ ТАК,ЩОБ УСІМ ПОДОБАТИСЬ?



#### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;
- виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;
- викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;
- уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;
- володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;
- уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- володіє умінням дати загальну характеристику морально-етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;
- розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;
- під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневість знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.

#### 5. Основні інформаційні джерела.

- 1. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: організація та управління : навчальний посібник [Електронний ресурс] / О. М. Котиш, І. В. Мілько. – Харків : ХНЕУ ім.С. Кузнеця, 2018. – 183 с.
- 2. Козуб В. О. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: практикум. Навч. посіб./ Л. О. Чернишова, В. О. Козуб, О. І. Печенка, К. Ю. Величко, Л. О. Носач. – Х.:«Видавництво «Форт», 2018. – 238 с.
- 3. Організація зовнішньоекономічних угод: курс лекцій [Електронний ресурс] /уклад.: В. О. Козуб; О. І. Печенка. – Х.: ХДУХТ, 2019. – 210 с.
- 4. Хрупович С.Є. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: навчальний посібник для студентів усіх форм навчання / С. Є. Хрупович. – Тернопіль, 2017. – 137 с.

## Назва компоненту: Основи менеджменту

Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



### 1. Мета та завдання.

Метою викладання навчальної освітньої компоненти Основи менеджменту є формування системи фундаментальних знань з менеджменту, способів, механізмів та інструментарію системного управління організацією.

Основними завданнями вивчення Основи менеджменту є навчити здобувачів освіти теоретичним та організаційним основам менеджменту та управління організаціями, розуміння сутності організації та взаємозв'язку її внутрішніх елементів та зовнішнього середовища, розуміння системи методів управління, змісту процесів і технології управління, здійснення мотивування та контролювання; засвоєння організації взаємодії та повноважень, інформаційного забезпечення процесу управління, керівництва та лідерства, стилів управління, ефективності управління.



### 2. Обсяг курсу.

	Денна форма на основі БЗСО	Денна форма на основі ПЗСО	Заочна форма
Кредитів ECTS	3	3	3
Загальна кількість годин	90	90	90
Аудиторних годин	42	42	8
Рік навчання	4	4	3
Семестр	7	5	5
Підсумковий контроль	залік	залік	залік

### 3. Короткий зміст.

Основи менеджменту навчають процесу планування, організації, мотивації та контролю організації з метою досягнення координації людських, фінансових, природних і технологічних ресурсів, необхідних для ефективного виконання завдань



*Про що дізнаються здобувачі освіти?*

- Про менеджмент як вид діяльності, науку і мистецтво, принципи й функції менеджменту.

- Як мотивувати людей та рухатися до спільної мети ?

- Що таке лідерство і влада? Які є стилі керівництва? Як здійснюється управління комунікаційними процесами? Які є типи і види конфліктів та як ними управляти?
- Як покращити ефективність управлінської праці?

#### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;
- виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;
- викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;
- уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;
- володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;
- уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- володіє умінням дати загальну характеристику морально-етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;
- розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;

#### Менеджер

**Менеджер** – це людина, яка професійно (фахово) займається управлінською діяльністю, має посадові повноваження приймати управлінські рішення та забезпечувати контроль щодо їх виконання  
**Мета діяльності менеджера** – забезпечення стабільної конкурентоздатності організації



- під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневність знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.

#### 5. Основні інформаційні джерела.

1. Баєва, О. В. Менеджмент і адміністрування: в 2 ч. — Ч. II. — Менеджмент: навч. посіб. / [О. В. Баєва, Н. І. Новальська, Л. О. Згалат-Лозинська]; за ред. О. В. Баєвої, Н. І. Новальської. — К.: ДП «Вид. дім «Персонал», 2017. — 326 с.
2. Менеджмент : Підручник / С.Ю. Бірюченко, К.О. Бужимська, І.В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. — Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка». — Житомир: Вид-во «Рута», 2021. — 856 с
3. Менеджмент організацій: Підручник / За заг. ред. Л. І. Федулової. — К. : Либідь, 2014. — 448 с.
4. Монастирський Г.Л. Теорія організації: Навч. посіб. — К.: Знання, 2016. — 319 с.
5. Мурашко М.І. Менеджмент персоналу: Навч. посіб. — 3-тє вид., випр. і дон. — К. : Т-во «Знання», КОО, 2018. — 435 с.
6. Основи менеджменту: Конспект лекцій [Електронний ресурс] : навч. посіб. для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» освітньо-професійної програми «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / КПІ ім. Ігоря Сікорського ; укладачі: Т.В. Лазоренко, С.О. Пермінова.— Електронні текстові дані (1 файл: 560 КБ). Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського. 2021 р. — 166 с.
7. Петруня Ю. Є., Говоруха В. Б., Літовченко Б. В. та ін. Прийняття управлінських рішень. Навч. посіб./ за ред. Ю. Є. Петруні. — 2-ге вид. — К. : Центр учбової літератури, 2017. — 216 с.
8. Про лідерство. — К. : КМ-БУКС, 2018. — 216 с
9. Стахів О.Г., Явнюк О.І., Волощук В.В. Основи менеджменту: Навчальний посібник. Івано Франківськ: «Лілея НВ», 2015 р. — 336 с.
10. Шкільняк М. М, Овсянюк-Бердадіна О. Ф., Крисько Ж. Л., Демків І. О. Менеджмент: Навчальний посібник. — Тернопіль: Крок, 2017 р. — 252 с.

# Назва компоненту: Комп'ютерні технології у виробництві

Назва циклової комісії: 03 Природничо-математичних дисциплін

Викладач: Дорошенко Т. І.



## 1. Мета та завдання дисципліни:

Формування у студентів компетентностей щодо використання сучасних цифрових інструментів для автоматизації технологічних процесів, проведення розрахунків рецептур, контролю якості та управління виробництвом у хлібопекарській, кондитерській та макаронній галузях



## *Завдання навчальної дисципліни:*

- Ознайомити з інформаційними системами управління виробництвом (ERP, MES).
- Навчити використовувати Excel для автоматизації технологічних розрахунків, аналізу витрат сировини та втрат у процесі виробництва.
- Освоїти методи цифрового техномічного контролю та ведення електронної лабораторної документації.
- Вивчити інструменти візуалізації даних (Power BI) для моніторингу якості та безпеки продукції (НАССР).

### 1. Обсяг курсу.

#### 2.1 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 4

Загальна кількість годин – 120

Аудиторних годин - 12

Рік навчання – 2-й.

Семестр – 4-й.

Підсумковий контроль – іспит.

### 2. Короткий зміст:

- Огляд спеціалізованого програмного забезпечення для хлібопекарської та кондитерської галузей.
- Хмарні сервіси для управління технологічними картами та базами даних сировини.
- Автоматизація розрахунку виходу хлібобулочних та кондитерських виробів.
- Програмне забезпечення для впровадження системи НАССР: моніторинг критичних контрольних точок.

- Візуалізація даних якості в Power BI: створення аналітичних панелей для технолога.
- Інтернет-технології для просування крафтової випічки: веб-сайти, соцмережі та CRM-системи.
- Кібербезпека виробничих систем та захист комерційної таємниці (рецептур).

### 3. Система та критерії оцінювання:

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:*

– здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:*

– здобувач вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна;

– здобувач вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:*

– здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;

– здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:*

– здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;

– здобувач володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів.

### 5. Основні інформаційні джерела.

1. О.Ю. Гаєвський. Інформатика. 7–11 класи. Навчальний посібник (2-е вид.). К.:

А.С.К., 2008. – 512 с.

2. Інформатика (підручник) Гуржій А.Н., Зарецька І.Т., Колодяжний Б.Г., Соколов А.Ю. 10-11 Факт, Навчальна книга, 2002,2004, 2006.
3. «Інформатика. 10 кл. Підручник для загальних навчальних закладів». Академічний рівень, профільний рівень. Й.Я. Рівкінд, Т.І. Лисенко, Л.А. Чернікова, В.В. Шакотько К.: - Генеза. 2010, 303 с.
4. Базовий курс інформатики у 2-х книгах. (навчально-методичний посібник) Руденко В.Д., Макарчук О.М., Патланжоглу М.О. 10-11. ВГ ВНУ. 2005, 2006.
5. Курс інформатики, чч. 1-2 (посібник для вчителів) Руденко В.Д., Макарчук О.М., Патланжоглу М.О. 10-11. Фенікс. 2002, 2004.
6. Сорока, П.М. Практикум з Excel: поглиблений курс: посібник/ П.М.Сорока, Н.В.Вовковінська.- К.: Шк. світ, 2009.- 128 с.- (Б-ка «Шк. світу»).
7. Руденко В. Д. Курс информатики: Учеб-метод. пособие / В. Д. Руденко, О. М. Макарчук, М. О. Патланжоглу; за ред. В. М. Мадзігона – К., 1998.
8. Білоусова Л.І., Муравка А.С., Олєфіренко Н.В. Інформатика 10-11 (укр.м.) Навчальний посібник. Харків: Фоліо, 2007. – 558 с.
9. Верлань А.Ф., Апатова Н.В. Інформатика: Підручник для учнів 10-11 кл. серед. загальноосв. шк. - К.: Форум, 2000.
10. Основи Інтернету: Навчальний посібник. – 2-ге видання, доповнене та доопрацьоване. – К.: Видавнича група ВНЗ, 2009.
11. Internet для початківця (навчальний посібник), Шестопапов Є.А., 2005, – 112 с.
12. Рамський Юрій Савіанович, Резіна Ольга Василівна. Вивчення інформаційно-пошукових систем мережі Інтернет: Навч.-метод. посіб. / Національний педагогічний ун-т ім. М.П.Драгоманова. - К., 2004.
13. Про авторське право і суміжні права: Закон України від 23.12.1993 р. № 3792-ХІІ.
14. Глинський Я.М., Практикум з інформатики, - Львів, “СПД Глинський”, 2007.
15. Дибкова Л.М., Інформатика та комп’ютерна техніка. – Київ, Академія, 2002.

## Назва компоненту: Комп'ютеризація виробництва

Назва циклової комісії: 03 Природничо-математичних дисциплін

Викладач: Дорошенко Т. І.



### 1. Мета та завдання дисципліни:

Метою викладання навчальної дисципліни “Комп'ютеризація виробництва” є сформувати на освітньому рівні студента теоретичну та практичну базу знань з інформатики для прискорення та ґрунтовнішого вивчення базових та професійно орієнтованих дисциплін навчального плану, а також для рішення експериментальних і практичних завдань в галузі технології виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчових концентратів за допомогою інформаційних технологій та комп'ютеризації виробництва.



### *Завдання навчальної дисципліни:*

1. визначення та теоретичне обґрунтування основних понять інформатики;
2. визначення можливостей та методів створення сучасними пакетами прикладних програм різних інформаційних об'єктів: текстових документів, електронних таблиць, баз даних, презентацій;
3. визначення можливостей мережі Інтернет та служб для її використання;
4. визначення напрямків використання комп'ютерної техніки та програмного забезпечення у виробничій діяльності;
5. навчити студентів формалізувати задачі для розв'язування на комп'ютері;
6. навчити студентів використовувати пакети прикладних програм для створення текстових документів, обробки технологічної інформації за допомогою електронних таблиць, створення баз даних, створення презентацій, для роботи зі службами Internet.

### 2. Обсяг курсу:

#### 2.1 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 4

Загальна кількість годин – 120

Аудиторних годин - 12

Рік навчання – 2-й.

Семестр – 4-й.

Підсумковий контроль – іспит.

### 3. Короткий зміст:

- Вивчення історії обчислювальної техніки, будови персонального комп'ютера;
- Опанування створення та складного форматування документів, роботи з таблицями, редактором формул, графічними об'єктами та розробки шаблонів ділової документації;
- Навчання обробці технологічної інформації за допомогою формул і функцій (математичних, логічних, статистичних), а також візуалізації даних через побудову графіків і діаграм.
- Проектування реляційних баз даних у MS Access (та підготовка публічних виступів за допомогою мультимедійних презентацій у MS PowerPoint).
- Вивчення класифікації комп'ютерних мереж, принципів роботи інтернету;
- Застосування спеціалізованих програм для виробничих потреб.

### 4. Система та критерії оцінювання:

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:*

– здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:*

– здобувач вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна;

– здобувач вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:*

– здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;

– здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:*

- здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
- здобувач володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів.

#### 5. Основні інформаційні джерела.

1. О.Ю. Гаєвський. Інформатика. 7–11 класи. Навчальний посібник (2-е вид.). К.: А.С.К., 2008. – 512 с.
2. Інформатика (підручник) Гуржій А.Н., Зарецька І.Т., Колодяжний Б.Г., Соколов А.Ю. 10-11 Факт, Навчальна книга, 2002,2004, 2006.
3. «Інформатика. 10 кл. Підручник для загальних навчальних закладів». Академічний рівень, профільний рівень. Й.Я. Рівкінд, Т.І. Лисенко, Л.А. Чернікова, В.В. Шакоцько К.: - Генеза. 2010, 303 с.
4. Базовий курс інформатики у 2-х книгах. (навчально-методичний посібник) Руденко В.Д., Макарчук О.М., Патланжоглу М.О. 10-11. ВГ ВHV. 2005, 2006.
5. Курс інформатики, чч. 1-2 (посібник для вчителів) Руденко В.Д., Макарчук О.М., Патланжоглу М.О. 10-11. Фенікс. 2002, 2004.
6. Сорока, П.М. Практикум з Excel: поглиблений курс: посібник/ П.М.Сорока, Н.В.Вовковінська.- К.: Шк. світ, 2009.- 128 с.- (Б-ка «Шк. світу»).
7. Руденко В. Д. Курс информатики: Учеб-метод. пособие / В. Д. Руденко, О. М. Макарчук, М. О. Патланжоглу; за ред. В. М. Мадзігона – К., 1998.
8. Білоусова Л.І., Муравка А.С., Олефіренко Н.В. Інформатика 10-11 (укр.м.) Навчальний посібник. Харків: Фоліо, 2007. – 558 с.
9. Верлань А.Ф., Апатова Н.В. Інформатика: Підручник для учнів 10-11 кл. серед. загальноосв. шк. - К.: Форум, 2000.
10. Основи Інтернету: Навчальний посібник. – 2-ге видання, доповнене та доопрацьоване. – К.: Видавнича група ВНЗ, 2009.
11. Internet для початківця (навчальний посібник), Шестопалов Є.А., 2005, – 112 с.
12. Рамський Юрій Савіанович, Резіна Ольга Василівна. Вивчення інформаційно-пошукових систем мережі Інтернет: Навч.-метод. посіб. / Національний педагогічний ун-т ім. М.П.Драгоманова. - К., 2004.
13. Про авторське право і суміжні права: Закон України від 23.12.1993 р. № 3792-ХІІ.
14. Глинський Я.М., Практикум з інформатики, - Львів, “СПД Глинський”, 2007.
15. Дибкова Л.М., Інформатика та комп'ютерна техніка. – Київ, Академія, 2002.

## Назва компоненту: Поглиблений Excel

Назва циклової комісії: 03 Природничо-математичних дисциплін

Викладач: Дорошенко Т. І.



### 1. Мета та завдання дисципліни:

Розширити компетентності студентів у використанні Excel для аналізу даних, автоматизації розрахунків, роботи зі зведеними таблицями, створення інтерактивних звітів та застосування VBA для автоматизації процесів.



### *Завдання навчальної дисципліни:*

1. Навчити студентів ефективно обробляти великі масиви даних у Excel.
2. Ознайомити з функціями Excel для аналізу даних (IF, VLOOKUP, INDEX, MATCH).
3. Розвинути навички роботи зі зведеними таблицями та Power Query.
4. Навчити створювати аналітичні панелі з використанням діаграм і візуалізацій.
5. Ознайомити з основами VBA для автоматизації облікових процесів.

### 2. Обсяг курсу:

#### 2.1 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 4

Загальна кількість годин – 120

Аудиторних годин - 12

Рік навчання – 2-й.

Семестр – 4-й.

Підсумковий контроль – іспит.

### 3. Короткий зміст:

- Робота з великими масивами даних у Excel.
- Використання формул та функцій (логічні, пошукові, текстові).
- Аналіз даних за допомогою зведених таблиць та Power Query.
- Створення динамічних звітів та візуалізацій у Excel.
- Автоматизація роботи з макросами та VBA.

#### 4. Система та критерії оцінювання:

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:*

– здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:*

– здобувач вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна;

– здобувач вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:*

– здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;

– здобувач володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:*

– здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;

– здобувач володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів.

#### 5. Основні інформаційні джерела.

1. О.Ю. Гаєвський. Інформатика. 7–11 класи. Навчальний посібник (2-е вид.). К.: А.С.К., 2008. – 512 с.
2. Інформатика (підручник) Гуржій А.Н., Зарецька І.Т., Колодяжний Б.Г., Соколов А.Ю. 10-11 Факт, Навчальна книга, 2002,2004, 2006.
3. «Інформатика. 10 кл. Підручник для загальних навчальних закладів». Академічний рівень, профільний рівень. Й.Я. Рівкінд, Т.І. Лисенко, Л.А. Чернікова, В.В. Шакотько К.: - Генеза. 2010, 303 с.

4. Базовий курс інформатики у 2-х книгах. (навчально-методичний посібник) Руденко В.Д., Макарчук О.М., Патланжоглу М.О. 10-11. ВГ ВНУ. 2005, 2006.
5. Курс інформатики, чч. 1-2 (посібник для вчителів) Руденко В.Д., Макарчук О.М., Патланжоглу М.О. 10-11. Фенікс. 2002, 2004.
6. Сорока, П.М. Практикум з Excel: поглиблений курс: посібник/ П.М.Сорока, Н.В.Вовковінська.- К.: Шк. світ, 2009.- 128 с.- (Б-ка «Шк. світу»).
7. Руденко В. Д. Курс информатики: Учеб-метод. пособие / В. Д. Руденко, О. М. Макарчук, М. О. Патланжоглу; за ред. В. М. Мадзігона – К., 1998.
8. Білоусова Л.І., Муравка А.С., Олефіренко Н.В. Інформатика 10-11 (укр.м.) Навчальний посібник. Харків: Фоліо, 2007. – 558 с.
9. Верлань А.Ф., Апатова Н.В. Інформатика: Підручник для учнів 10-11 кл. серед. загальноосв. шк. - К.: Форум, 2000.
10. Основи Інтернету: Навчальний посібник. – 2-ге видання, доповнене та доопрацьоване. – К.: Видавнича група ВНЗ, 2009.
11. Internet для початківця (навчальний посібник), Шестоपालов Є.А., 2005, – 112 с.
12. Рамський Юрій Савіянович, Резіна Ольга Василівна. Вивчення інформаційно-пошукових систем мережі Інтернет: Навч.-метод. посіб. / Національний педагогічний ун-т ім. М.П.Драгоманова. - К., 2004.
13. Про авторське право і суміжні права: Закон України від 23.12.1993 р. № 3792-ХІІ.
14. Глинський Я.М., Практикум з інформатики, - Львів, “СПД Глинський”, 2007.
15. Дибкова Л.М., Інформатика та комп’ютерна техніка. – Київ, Академія, 2002.

## Назва компоненту: Кондитерське мистецтво.

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



### 1. Мета та завдання.

Основна мета полягає у ознайомленні студентів із світовим досвідом кондитерського і пекарського мистецтва, їх основними напрямками діяльності та опанування шляхів, способів і навиків виробництва різних видів тіста, прикрас та оздоблення для борошняних кондитерських виробів для задоволення сучасних потреб споживачів різних вікових категорій у високоякісних кондитерських виробах з різноманітними структурами та смаками.



Завдання дисципліни є оволодіння навичками приготування випечених напівфабрикатів, арт-технік підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас та оздоблення для борошняних кондитерських виробів та способами декорування тортів та тістечок.

### 2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>	<u>Денна форма на основі ПЗСО</u>	<u>Заочна форма</u>
Кредитів ECTS	3	3	3
Загальна кількість годин	90	90	90
Аудиторних годин	62	62	20
Рік навчання	4	3	3
Семестр	7	5	5
Підсумковий контроль	залік	залік	залік

3. Короткий зміст. Курс «Кондитерське мистецтво» спрямований на формування професійних навичок і знань, найважливіших для роботи в сучасній кондитерській сфері. Основні цілі курсу включають: оволодіння сучасними технологіями приготування десертів і кондитерських виробів, вивчення технологічних процесів приготування різних видів тіста та способів, ознайомлення з новими методами оздоблення кондитерських виробів. Передбачається розвиток навичок естетичного оформлення кондитерських виробів, використання сучасних технік декорування: аерографія, робота з мастикою, ізомальтом, шоколадом. Використання макетів тортів для відпрацювання навичок конструювання та презентації дозволить сформувати креативний підходу до створення десертів та тортів.

*Про що дізнаються здобувачі освіти?*

*Здобувачі освіти дізнаються про:*

1. Сучасні тенденції та тренди в кондитерській справі.

2. Види тіста та технології їх приготування: особливості різних видів тіста: пісочного, бісквітного, заварного, листкового, мигдалевого; як вибрати правильний метод розпушення для отримання потрібної текстури виробу.

3. Техніка декорування та оздоблення кондитерських виробів: як працювати з напівфабрикатами: глазур'ю, шоколадом, желе, мастикою, карамеллю; новітні техніки, такі як аерографія, декупаж, створення фігур із карамелі та шоколаду.

4. Техніка створення багатоярусних тортів і правила їх презентації.

5. Вимоги до якості кондитерських виробів та способи їх зберігання.

*Під час проходження курсу здобувачі освіти отримують всебічні знання та практичні навички, які дозволяють їм створювати не лише смачні, але й естетично привабливі десерти, що відповідають сучасним стандартам і трендам кондитерського мистецтва.*



#### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

#### Критерії оцінювання:

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:*

- має глибокі теоретичні знання щодо видів сировини, які використовуються у виробництві кондитерських виробів, їх властивості, методи обробки та правила зберігання;
- детально розуміє та може пояснити технологічний процес приготування різних видів тіста : пісочного, бісквітного, листкового, заварного, мигдалевого; вплив технологічних режимів на якість готових виробів.
- впевнено володіє технікою декорування та оздоблення кондитерських виробів;
- вміє правильно підібрати сировину та технологічні прийоми приготування напівфабрикатів , демонструє високий рівень майстерності під час формування, випікання та оздоблення десертів;
- може створювати дизайни та макетів тортів, враховуючи сучасні тенденції та естетичні вимоги, демонструє креативність та інноваційний підхід.
- володіє знаннями з безпеки та гігієни під час роботи в кондитерському цеху, виконувати всі правила зберігання та використання інгредієнтів.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,49

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:*

- добре володіє знаннями про основні види сировини та технології приготування тіста, може пояснити основні процеси приготування оздоблюючих та випічних напівфабрикатів;



- виконує основні технологічні прийоми без значних помилок, але має незначні труднощі при застосуванні сучасних методів декорування;
- має загальні знання про сучасні тенденції в кондитерському мистецтві, але іноді потребує допомоги при створенні авторських десертів;
- дотримується правил безпеки та гігієни, але може допустити незначні порушення під час роботи.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,49

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:*

- володіє базовими знаннями з технології приготування тіста та оздоблення, але демонструє поверхнєве розуміння процесів;
- попускає помилки при виконанні технологічних операцій, має труднощі з вибором відповідної сировини та методів обробки;
- має обмежені знання з декорування та оформлення виробів, потребує додаткової допомоги та контролю з боку викладача;
- порушує правила безпеки та гігієни, що може призвести до зниження якості готових виробів.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,49

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:*

- не володіє необхідними знаннями про сировину та технологію приготування кондитерських виробів;
- не використовує найважливіші принципи приготування та оздоблення виробів, допускає суттєві помилки, які впливають на якість;
- не вміє працювати з основними інструментами та обладнанням, не може самостійно виконувати практичні завдання;
- порушує правила гігієни та безпеки, що може призвести до створення небезпечних умов праці.

## 5. Основні інформаційні джерела.

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.
2. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. - Х. : Світ Книг, 2014. - 396 с.
3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / за ред. Г.М. Лисюк. - Суми : Університетська книга, 2012. - 412 с.
4. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В. Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т. Старчаєнко; Під ред. Г.М. Лисюк.- Харків : ХДУХТ, 2007. – с.: 412.

# Назва компоненту: Новітні технології в галузі

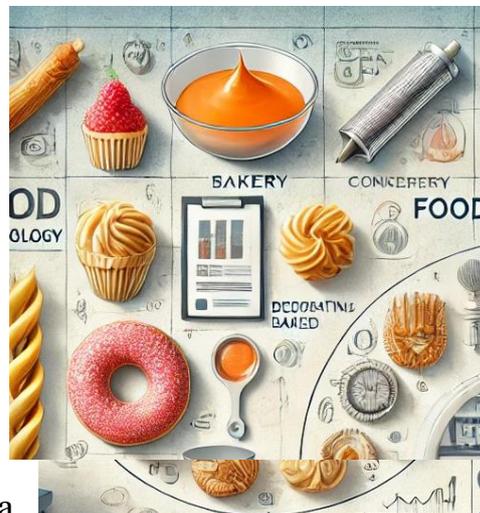
Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



## 1. Мета та завдання.

Основна мета курсу полягає у формуванні знань і практичних навичок щодо застосування інноваційних технологій у хлібопекарській, кондитерській, макаронній і харчоконцентратній галузях. Курс спрямований на вивчення сучасних методів виробництва та вдосконалення технологічних процесів, які забезпечують створення конкурентоспроможних, безпечних і функціональних продуктів харчування, що відповідають вимогам споживачів і актуальним тенденціям ринку.



Завданням дисципліни є розширення знань студентів з питань удосконалення технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, для одержання продукції підвищеної конкурентоздатності; підготовка студентів для більш глибокого оволодіння технікою та технологією фахового спрямування.

## 2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>	<u>Денна форма на основі ПЗСО</u>	<u>Заочна форма</u>
Кредитів ECTS	3	3	3
Загальна кількість годин	90	90	90
Аудиторних годин	62	62	20
Рік навчання	4	3	3
Семестр	7	5	5
Підсумковий контроль	залік	залік	залік

## 4. Короткий зміст.

Курс «Новітні технології в галузі» присвячений вивченню сучасних тенденцій та інноваційних технологій у виробництві хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів. У ході навчання здобувачі освіти знайомляться з новітніми методами виробництва продукції, які відповідають сучасним вимогам ринку та споживачів. Особливо увага приділяється: розширенню асортименту продукції за новими технологіями; інноваціям у хлібопекарському виробництві, зокрема технологіям приготування замороженого тіста, спеціальних

видів хліба та використання харчових добавок; сучасним підходам до виробництва макаронних виробів, включаючи технології швидкого приготування та виробу з підвищеною функціональністю; технологіям у кондитерському виробництві, які забезпечують створення продуктів функціонального призначення та виробів для людей із спеціальними дієтичними потребами; виробництву харчових концентратів із застосуванням екструзійних технологій та новітніх методів подовження термінів зберігання.

Цей курс дозволяє отримати комплексні знання про сучасні технології в харчовій промисловості, що спрямовані на підвищення якості, безпеки та конкурентоспроможності продукції.

*Про що дізнаються здобувачі освіти?*

*Здобувачі освіти дізнаються про:*

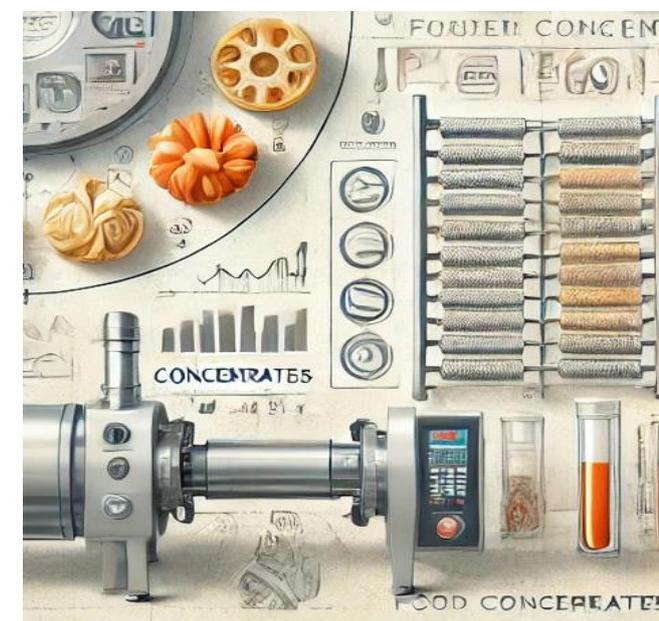
1. Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості, зокрема у хлібопекарській, кондитерській, макаронній галузях та виробництві харчових концентратів.

2. Особливості використання нетрадиційних сировинних компонентів, таких як рослинні добавки, функціональні інгредієнти та харчові добавки, що покращують якість та підвищують харчову цінність продуктів.

3. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів, що включають нові методи приготування тіста, виробництво продуктів з підвищеною функціональністю та спеціальним дієтичним призначенням.

4. Сучасне технологічне обладнання, що використовується в процесах випікання, сушіння, екструзії та виготовлення заморожених і швидкокорозчинних продуктів.

5. Актуальні проблем галузі та пошук шляхів їх вирішення, зокрема зниження якості



продукції, мікробіологічного псування, підвищення термінів зберігання тощо.

*Цей курс надає студентам необхідні знання та навички для розвитку креативного мислення та інноваційного підходу до створення нових хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, що відповідають сучасним споживчим запитам, спрямовані на підвищення якості, безпеки та конкурентоспроможності продукції, включаючи функціональні та оздоровчі продукти.*

#### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

##### Критерії оцінювання:

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:*

- володіє ґрунтовними знаннями про новітні технології виробництва у хлібопекарській, кондитерській, макаронній галузях та галузі харчових концентратів;
- добре орієнтується в особливостях застосування інноваційних методів та обладнання в цих сферах;
- вільно пояснює технологічні процеси, знає види сировини, напівфабрикатів та їх особливості;
- показує вміння аналізувати проблеми у виробництві та пропонує обґрунтовані рішення.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,49

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:*

- має добрі знання щодо основних інноваційних процесів та нових методів у галузі;
- може пояснити технологію приготування різних видів новітньої продукції галузі та способи обробки сировини, але допускає незначні помилки в теоретичному матеріалі;
- вміє підбирати сировину та використовувати технологічні прийоми, але іноді потребує допомоги викладача у складних випадках;
- має загальне уявлення про проблеми виробництва та пропонує рішення, які не завжди є достатньо обґрунтованими.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,49

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:*

- має лише базовими знаннями про новітні технологічні процеси в галузі, знає основні види сировини та напівфабрикатів;
- має труднощі з поясненням технологічних процесів та особливостей новітніх технологій, робить численні помилки в теоретичному матеріалі;
- практичні навички обмежені, потребує постійної допомоги та настанов під час виконання завдань;
- аналіз проблем виробництва поверховий, запропоновані рішення часто не враховують усіх факторів і не є ефективними.

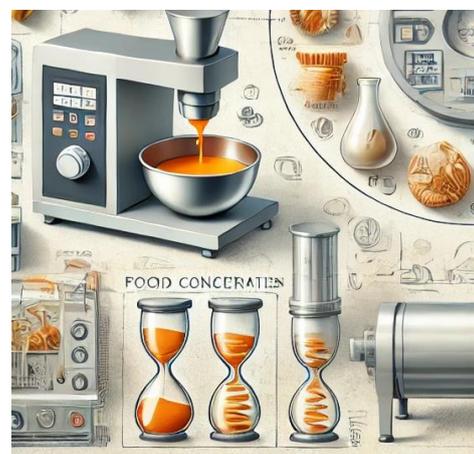
Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,49

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:*

- не володіє базовими знаннями з курсу, не використовує основних технологічних процесів та не знає видів сировини, які підвищують якість продукції галузі;



- не здатен пояснити основи технологій виготовлення новітньої продукції галузі;
- не може самостійно обрати технологічні прийоми, робить критичні помилки в процесі виробництва;
- аналіз проблем галузі відсутній або поверховий, запропоновані рішення неадекватні або відсутні взагалі.

#### 5. Основні інформаційні джерела.

1. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів: монографія / за ред. Чл.-кор. НААН В.І. Дробот. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 242с. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. - 312 с.
2. Інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів: колективна монографія / О.В. Самохвалова, [та ін.]; за заг. Ред. О.В. Самохвалової. – Х.: ТО Ексклюзив, 2015. – 463с.
3. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: Монографія /Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Притульська Н.В. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 371 с.
4. Оздоровче харчування: навч. Посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. – Київ: Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2019. – 628с.
5. Сірохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерно-борошняних продуктів. Навч. посібник. - К.: Центр навч. літератури, 2006. -384 с.к. /О.В. Новікова та ін. - Х.:Світ Книг, 2014. - с.316.

#### Електронні ресурси:

4. Харчові технології: пекарські, кондитерські, м'ясні та молочні  
URL: <https://harch.tech/stt/> (дата звернення: 10.11.2024).
5. Електронний журнал «Ефективна економіка» включено до переліку наукових фахових видань України з питань економіки  
URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3661> (дата звернення: 10.11.2024).
6. Вісник Львівського торгово-економічного університету. Технічні науки  
URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/issue/view/95> (дата звернення: 10.11.2024).
7. Електронний журнал “Агросвіт” включено до переліку наукових фахових видань України (Категорія «Б») з питань економіки.  
URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/agrosvit/about> (дата звернення: 10.11.2024).

## Назва компоненту: Крафтова випічка.

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



### 1. Мета та завдання.

Основна мета полягає у ознайомленні студентів із досвідом пекарського мистецтва, їх основними напрямками діяльності та опанування шляхів, способів і навиків виробництва різних видів тіста для виготовлення високоякісної крафтової випічки з використанням натуральних компонентів та авторських рецептів, з акцентом на творчий підхід, а також розуміння принципів ведення малого бізнесу в цій сфері."

Завданням дисципліни є надання студентам базових знань про матеріали, процеси та техніку, що застосовуються у крафтовій випічці, навчити студентів використовувати різноманітні техніки випікання і візуального оформлення для створення унікальних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів, показати важливість використання якісних, органічних та натуральних продуктів, а також їх вплив на кінцевий результат випічки.



### 2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>	<u>Денна форма на основі ПЗСО</u>	<u>Заочна форма</u>
Кредитів ECTS	3	3	3
Загальна кількість годин	90	90	90
Аудиторних годин	62	62	20
Рік навчання	4	3	3
Семестр	7	5	5
Підсумковий контроль	залік	залік	залік

### 3. Короткий зміст.

Курс присвячений вивченню основ крафтової випічки, її історії та концепції, а також відмінностей від промислового виробництва. Студенти отримують знання про основну сировину та її властивості, опанують техніку роботи з різними видами тіста, зокрема дріжджовим, бездріжджовим, листковим, пісочним та бісквітним, і навчаються готувати крафтові хлібобулочні та кондитерські вироби. Особливу увагу приділено технологіям випічки без глютену, лактози та цукру. Також курс охоплює декорування та презентацію випічки, створення авторських прикрас. Наприкінці

студенти вивчають основи підприємництва у сфері крафтової випічки, розробку власного бренду та маркетингової продукції.



*Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:*

1. Історію, концепцію та сучасні тенденції крафтової випічки.
2. Відмінності між крафтовою та промисловою випічкою, особливості використання натуральних компонентів.
3. Різні види сировини, їх властивості та підготовку до виробництва.
4. Техніку роботи з різними видами тіста (дріжджове, бездріжджове, листкове, пісочне тощо).
5. Методи заквашування, ферментації та особливості використання заквасок.
6. Техніки декорування та презентації випічки, створення авторських прикрас.
7. Основи підприємницької діяльності у сфері випічки, розробку власного бренду та маркетинг крафтових виробів.
8. Сучасні підходи до створення унікальних хлібобулочних та кондитерних виробів із застосуванням авторських рецептів.
9. Важливість використання органічних і локальних компонентів у процесі випікання для досягнення високої якості продукції.



*Курс «Крафтова випічка» є елементом професійної*



*підготовки, оскільки він забезпечує здобувачів освіти сучасними знаннями та практичними навичками, необхідними для створення якісної випічки з унікальними смаковими характеристиками. Завдяки освоєнню методів крафтового виробництва, студенти вчать виробляти екологічні, натуральні та оригінальні вироби.*

#### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

#### Критерії оцінювання:

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:*

- вільно орієнтується в історії та концепції крафтової випічки, відмінно знає сировину, її властивості, правила приготування та зберігання;

- демонструє глибокі знання і вміння в роботі з різними видами тіста (дріжджове, бездріжджове, листкове, пісочне тощо), знає особливості заквашування та ферментації;
- вміло використовує сучасну техніку випікання та декорування хлібобулочних і кондитерських виробів, застосовує авторські підходи та творчі рішення;
- демонструє вміння створювати високоякісні вироби з використанням натуральних компонентів, а також виразно використовувати процеси та методи забезпечення якості продукції.

Національна шкала 4 (добре)  
Середня арифметична 3,5-4,49  
100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:*

- володіє хорошими знаннями про концепцію крафтової випічки та основну сировину, проте припускається незначних помилок у її підготовці та використанні;
- демонструє впевнені навички роботи з основними видами тіста та добре розуміє процеси заквашування і ферментації, але має труднощі з роботою з нестандартними рецептами;
- володіє технікою декорування та випікання, але потребує додатковий навичок у створенні авторських прикрас;
- здатен випікати якісні вироби, проте допускає незначні недоліки у текстурі чи смаку.

Національна шкала 3 (задовільно)  
Середня арифметична 2,5-3,49  
100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:*

- має загальні знання про концепцію крафтової випічки та сировину, але допускає помилки при її виборі та підготовці до використання;
- володіє базовими навичками роботи з тістом, проте демонструє обмежене розуміння процесів заквашування і ферментації;
- виконує основну техніку випікання та декорування, але результати часто відстають від вимог якості та естетики;
- виготовляє вироби задовільної якості, допускаючи деякі дефекти у текстурі, зовнішньому вигляді та смаку.

Національна шкала 2 (незадовільно)  
Середня арифметична 0,1-2,49  
100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:*

- студент не володіє необхідними знаннями про концепцію крафтової випічки та сировину, допускає серйозні помилки у виборі та підготовці інгредієнтів
- має низький рівень навичок роботи з тістом, не розуміє процесів заквашування і ферментації;
- не здатен виконати основну техніку випікання та декорування, результати не відповідають вимогам якості;
- випікає вироби незадовільної якості, з явними дефектами у текстурі, смаку та зовнішньому вигляді.

## 5. Основні інформаційні джерела.

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.
2. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. - Х. : Світ Книг, 2014. - 396 с.
3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / за ред. Г.М. Лисюк. - Суми : Університетська книга, 2012. - 412 с

# Назва компоненту: Технохімічний контроль виробництва.

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



## 1. Мета та завдання.

Основна мета навчальної дисципліни «Технохімічний контроль виробництва» полягає в опануванні наукових підходів до реалізації оптимальної системи випробування хіміко-технологічного контролю виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, загальних сучасних методів контролю складу, властивостей та якості сировини, напівфабрикатів, і готової продукції галузі.

Завданням дисципліни є надання студентам необхідної сукупності знань з контролю виробництва і якості продукції, оволодіння основними методами досліджень та контролю дотримання вимог нормативно-технічної документації з виробництва хліба, хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

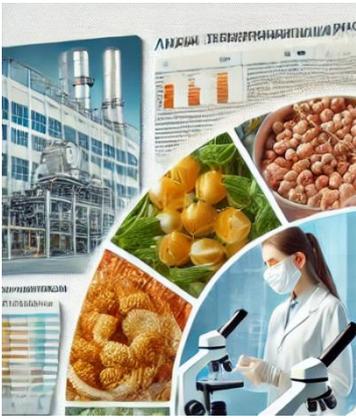


## 2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>	<u>Денна форма на основі ПЗСО</u>	<u>Заочна форма</u>
Кредитів ECTS	5	5	5
Загальна кількість годин	150	150	150
Аудиторних годин	98	98	20
Рік навчання	3	2	3
Семестр	6	4	5
Підсумковий контроль	екзамен	екзамен	екзамен

## 3. Короткий зміст.

Курс "Технохімічний контроль виробництва" знайомить студентів із принципами організації роботи виробничих лабораторій, методами контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції у харчовій галузі. Він охоплює загальні методи відбору проб та аналізу, роль виробничих лабораторій у покращенні якості продукції, методи контролю основних показників, таких як вологість, кислотність, лужність, жир і цукор. Особливу увагу приділено контролю якості сировини для хлібопекарської, макаронної, кондитерської галузей та харчоконцентратів, включаючи аналіз якості борошна, дріжджів та додаткових компонентів.



*Про що дізнаються здобувачі освіти?*

*Здобувачі освіти дізнаються про:*

1. Основи організації роботи виробничих лабораторій, їхню роль у забезпеченні якості продукції.
2. Загальні методи контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції в харчовій галузі.
3. Методи відбору проб для лабораторного аналізу та правила оформлення лабораторної документації.
4. Технохімічні методи визначення

вологи, сухих речовин, кислотності, лужності, жиру та цукру в харчових продуктах.

5. Методи контролю якості основної сировини (борошна, дріжджів та додаткових компонентів) для хлібопекарської, макаронної, кондитерської галузей і харчових концентратів.

6. Особливості контролю технологічних процесів виробництва різних видів харчових продуктів, включаючи хлібобулочні, макаронні та кондитерські вироби.

7. Принципи контролю витрат сировини, втрат у процесі виробництва та методи зменшення таких втрат.

8. Методи оцінки якості готової продукції, зокрема органолептичні та фізико-хімічні методи для хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів.

9. Вимоги до стандартів якості, безпеки та термінів зберігання продукції.

10. Підходи до забезпечення відповідності продукції сучасним стандартам харчової галузі.



*Курс дає можливість студенти отримати не лише глибокі знання про методи та інструменти контролю якості хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, але й здобути практичні навички, необхідні для ефективної роботи в лабораторіях підприємств. Це дозволить їм забезпечувати високий рівень якості продукції, відповідати сучасним вимогам ринку та робити свій внесок у розвиток харчової промисловості.*

#### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

#### Критерії оцінювання:

*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:*

- вільно орієнтується в організації роботи виробничих лабораторій, відмінно знає загальні методи контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- демонструє знання з методів аналізу вологості, кислотності, лужності, масової частки жиру та цукру, а також правильність їх застосування на різних етапах виробництва;



- студент бездоганно володіє навичками роботи з лабораторним обладнанням, вміє аналізувати та інтерпретувати результати, правильно оформляє документацію;
- показує вміння розпізнавати та вирішувати проблеми, пов'язані з контролем якості на виробництві, пропонуючи ефективні методи зменшення втрат та покращення технологічних процесів;
- демонструє високий рівень знань щодо стандартів якості та безпеки, здатний розробляти заходи для забезпечення відповідності продукції встановленим вимогам.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,49

100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:*

- добре володіє знаннями про організацію роботи лабораторій та основні методи технохімічного контролю, однак припускається незначних помилок у виборі чи застосуванні деяких методик;
- демонструє впевнені навички роботи з лабораторним обладнанням, добре використовує методи контролю якості, але іноді потребує додаткових пояснень щодо методик аналізів;
- знає принципи аналізу результатів контролю якості, хоча іноді відчуває труднощі в їх повному трактуванні та знаходженні шляхів оптимізації технологічного процесу;
- здатен використовувати стандарти якості для забезпечення контролю, але може потребувати додаткових роз'яснень щодо деяких нормативів;

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,49

100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:*

- має загальні знання про технохімічний контроль і методи аналізу якості, але припускається помилок у виборі методів дослідження та оцінці якості продукції;
- має базові навички роботи з лабораторним обладнанням, однак демонструє обмежене розуміння технік контролю вологості, кислотності, жиру та цукру в продуктах;
- виконує лабораторні завдання, але часто потребує додаткових інструкцій для досягнення прийнятних результатів;
- має базове розуміння стандартів якості, проте не завжди враховує всі вимоги безпеки та нормативи.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,49

100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:*

- не володіє необхідними знаннями щодо організації роботи лабораторій і методів технохімічного контролю;
- допускає серйозні помилки в аналізі якості продукції, не вміє правильно обирати методи контролю або працювати з лабораторним обладнанням;
- не здатен виконати основні лабораторні аналізи, а результати роботи значно відрізняються від вимог курсу;

- не розуміє принципів контролю якості та не знає стандартів, які забезпечують безпеку харчової продукції.

#### 5. Основні інформаційні джерела.

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
2. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
3. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.
4. Якубчак О.М. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.
5. Лозова Т.М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник / Т.М. Лозова, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.
6. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П.М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173- TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012.
28. Богомолів О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв / О.В. Богомолів, О.І. Шаповаленко, О.М. Сафонова, та ін. : Навч. посібник. – Харків: «Еспада». – 2006. – 296с.
7. Дорохович А. М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посібник / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса. - К. : ІНКОС, 2015.- 632 с.
8. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва [Текст]: навч. посіб. / В. І. Дробот. — 2-ге вид., перероб. і дон. — Київ : ПрофКнига, 2019, – 580 с.
9. Рудавська Г. Б. Харчові концентрати: Підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т., 2001. – 320 с.
10. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навчальний посібник / за ред. чл.-кор. В.І. Дробот – К.: Кондор-Видавництво, 2015.— 972 с.

# Назва компоненту: Контроль якості та безпека продукції галузі

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



## 1. Мета та завдання.

Основною метою навчальної дисципліни «Контроль якості та безпека продукції галузі» є вивчення основних підходів з формування якості й забезпечення безпеки продукції хлібопекарських, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв на основі діючих нормативно-технічних документів з дотриманням норм і правил промислово-технологічного та санітарно-гігієнічного забезпечення.



Завдання дисципліни є набуття студентами навичок з орієнтування в сучасних вимогах до керування якістю; з проведення моніторингу виробництва продукції галузі; з контролювання якості сировини, технологічного процесу й готової продукції на підприємствах галузі; з застосування підходів НАССР для забезпечення безпеки продукції галузі; з проведення її комплексної оцінки якості.

## 2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>	<u>Денна форма на основі ПЗСО</u>	<u>Заочна форма</u>
Кредитів ECTS	5	5	5
Загальна кількість годин	150	150	150
Аудиторних годин	98	98	20
Рік навчання	3	2	3
Семестр	6	4	5
Підсумковий контроль	екзамен	екзамен	екзамен

## 3. Короткий зміст.

Курс "Контроль якості та безпека продукції галузі" охоплює ключові аспекти організації контролю якості харчових продуктів, нормативно-правову базу та впровадження системи НАССР. Студенти вивчають методи контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції, принципи роботи виробничих лабораторій, аналіз показників якості. Окремо розглядається контроль технологічних процесів та якість готових хлібобулочних, макаронних, кондитерських



виробів і харчових концентратів, що забезпечує безпеку та високі стандарти продукції.

*Про що дізнаються здобувачі освіти?*

*Здобувачі освіти дізнаються про:*

1. Основи якості харчових продуктів, які існують стандарти та вимоги до харчової продукції.
2. Основні закони, стандарти та регуляторні документи, що визначають якість і безпечність харчових продуктів.
3. Принципи, переваги та методи впровадження системи аналізу ризиків і контролю критичних точок у виробництві.
4. Сучасні методи аналізу та контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
5. Організацію роботи виробничих лабораторій, правила відбору проб, проведення аналізів і ведення документації.
6. Особливості контролю на різних етапах виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів.
7. Як правильно оцінювати якість хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів за органолептичними та фізико-хімічними показниками.



*Курс є важливим етапом підготовки фахівців, здатних забезпечувати якість і безпечність харчової продукції на всіх етапах виробництва. Він надає сучасні знання і практичні навички, необхідні для роботи в лабораторіях і на підприємствах харчової галузі, а також готує студентів до викликів сучасного ринку завдяки вивченню міжнародних стандартів та актуальних методів контролю.*

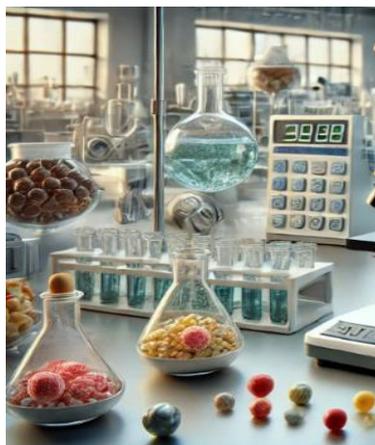
#### 4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

#### Критерії оцінювання:



*Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:*

- має ґрунтовні знання нормативно-правової бази якості та безпеки харчових продуктів, а також впевнено володіє принципами системами управління, такими як HACCP;
- показує високий рівень розуміння методів лабораторного контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- досконало вміє застосовувати методи аналізу (визначення вологості, жиру, цукру, кислотності тощо) на практиці, чітко пояснює їх важливість та точне виконання лабораторних досліджень;

- демонструє глибокі знання про процеси контролю технологічних етапів виробництва, вміння запобігати можливим відхиленням від стандартів;
- має високу здатність аналізувати результати досліджень, робити обґрунтовані висновки та пропонувати ефективні шляхи покращення якості продукції.

Національна шкала 4 (добре)  
Середня арифметична 3,5-4,49  
100-бальна рейтингова 74-89

*Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:*

- показує загальні знання нормативної бази та основних положень систем управління якістю, таких як НАССР, із незначними неточностями;
- вміє виконувати методи лабораторного аналізу якості продукції, але з окремими помилками чи неповними поясненнями;
- демонструє достатнє розуміння основних методів контролю технологічних процесів, хоча й не завжди може самостійно застосувати їх на практиці;
- здатний аналізувати отримані дані, але з деякими неточностями у висновках чи пропозиціях щодо покращення якості продукції.

Національна шкала 3 (задовільно)  
Середня арифметична 2,5-3,49  
100-бальна рейтингова 60-73

*Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:*

- демонструє часткові знання нормативної бази та систем управління якістю, з наявними прогалинами у розумінні основних положень;
- виявляє базові навички виконання лабораторних методів аналізу, проте з частими помилками та неповним поясненням процесів;
- показує обмежене розуміння методів контролю якості на технологічних етапах, потребує значної допомоги викладача під час практичних завдань;
- слабо вдається аналізувати результати досліджень та робити коректні висновки.

Національна шкала 2 (незадовільно)  
Середня арифметична 0,1-2,4  
100-бальна рейтингова 1-59

*Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:*

- демонструє низький рівень знань нормативно-правової бази та систем управління якістю, незнання основних принципів системи НАССР;
- не вміє виконувати лабораторні методи аналізу якості продукції, допускає часті помилки під час лабораторних занять;
- не розуміє методів контролю технологічних процесів, не здатний застосовувати їх на практиці;
- показує нездатність аналізувати результати лабораторних досліджень та давати обґрунтовані висновки чи пропозицій щодо покращення якості продукції.

## 5. Основні інформаційні джерела.

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.

2. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
3. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу».
4. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP. – МОЗ України. – 34с.
5. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.
6. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) URL: <https://www.haccp.com>
7. Бочарова О.В. HACCP і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова - Одеська національна академія харчових технологій. - Одеса; Атлант, 2019. -376 с.
8. Якубчак О.М. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.
9. Лозова Т.М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник / Т.М. Лозова, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.
10. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П.М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173- TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012.
28. Богомолів О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв / О.В. Богомолів, О.І. Шаповаленко, О.М. Сафонова, та ін. : Навч. посібник. – Харків: «Еспада». – 2006. – 296с.
11. Торстен Міхальські Управління якістю в харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів: Довідник / Міхальські Торстен, Ліліє Франк, Досін Анжеліка, Львів: ПАІС, 2006 – 336 с.
12. Дорохович А. М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посібник / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса. - К. : ІНКОС, 2015.- 632 с.
13. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва [Текст]: навч. посіб. / В. І. Дробот. — 2-ге вид., перероб. і дон. — Київ : ПрофКнига, 2019, – 580 с.
14. Рудавська Г. Б. Харчові концентрати: Підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т., 2001. – 320 с.
15. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навчальний посібник / за ред. чл.-кор. В.І. Дробот – К.: Кондор-Видавництво, 2015.– 972 с.