

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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

КАТАЛОГ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН НА 2025-2026 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Зберігання, консервування та
переробка молока

Розглянуто і затверджено
на засіданні методичної ради
коледжу
Протокол № 8
«26» лютого 2025 р.

м. Харків, 2025

ЗМІСТ

ВК1. Загальна технологія харчових виробництв	3
Сировинні ресурси харчових виробництв	6
Вхідний контроль сировини харчових виробництв.....	9
ВК2. Основи підприємництва.....	12
Соціальне підприємництво та розвиток спільнот	15
Бізнес-планування.....	19
ВК3. Технологія оздоровчих харчових продуктів	22
Інноваційні технології в молочній промисловості	24
Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних і молоковмісних продуктів	27
ВК4. Радіометричний контроль.....	30
Радіологічний контроль харчових продуктів	33

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.

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;

Борошно пшеничне ДСТУ .004 – 99	Борошно житнє ГОСТ 7045 – 90
• Вищого сорту; • Першого сорту; • Другого сорту; • Оббивне.	• Сіане; • Оббивне; • Обдирне.



2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 4.
Загальна кількість годин – 120
Аудиторних годин - 58
Рік навчання – 1-й.
Семестр – 2-й.
Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Сформовані компетенції випускника:

- Здатність здійснювати виробництва харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити 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:

- ☐ 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 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. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах : підруч. / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О. та ін. – Київ : Центр учбової літератури, 2005. – 496 с.
2. 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.
3. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І. В. Сирохман. – Харків: Світ книг, 2016. – 713 с.
4. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
5. Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.
6. 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.
7. 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.
8. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – Київ: Ліра-К, 2013. – 538 с.
9. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 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.

Кредитів ECTS - 4.

Загальна кількість годин – 120

Аудиторних годин - 58

Рік навчання – 1-й.

Семестр – 2-й.

Підсумковий контроль – залік.

3. Короткий зміст.

Курс спрямований на оволодіння теоретичними основами знань про основні види й особливості ділового протоколу, етикету, методами збору і аналізу інформації, ведення переговорів і листування, володіння вербальними і невербальними методами спілкування, застосування норм міжнародного ділового протоколу та етикету у рамках ділових корпоративних контактів.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

- Про спілкування як інструмент професійної комунікації, етапи спілкування, сутність комунікацій і комунікативного процесу.
- Про вербальні та невербальні засоби спілкування.
- Про підготовку і проведення ділових переговорів, нарад та інших форм колективного обговорення ділових проблем.
- Про особливості управління та підприємництва.
- Про формальні та неформальні стосунки з колегами, підлеглими, керівниками
- Про стиль і манери бізнесмена
- Про діловий протокол у міжнародних стосунках

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. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах : підруч. / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О. та ін. – Київ : Центр учбової літератури, 2005. – 496 с.

2. 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.
3. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І. В. Сирохман. – Харків: Світ книг, 2016. – 713с
4. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
5. Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.
6. 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.
7. 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.
8. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – Київ: Ліра-К, 2013. – 538 с.
9. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 с

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.

Кредитів ECTS - 4.
Загальна кількість годин – 120
Аудиторних годин - 58
Рік навчання – 1-й.
Семестр – 2-й.
Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Здобувачі повинні знати:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;
- вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- визначати відповідність показників органолептичних показників якості сировини;
- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;
- мати базові навички проведення теоретичних та/або практичних досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

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 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. 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. Грабовська О.В. Технології крохмалю і крохмалепродуктів: підруч. К.: НУХТ, 2019. 314 с.

3. Технологічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. /заред. В.І. Дробот. К.: Конкорд-Видавництво, 2015. 972 с.
4. Технологія цукру: підручник : в 3 т. Т. 1: Вирощування, зберігання цукрових буряків, видобування сахарози /А.А.Ліпець, 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.
5. Шеманська Є.І., Радзівська І.Г. Технології рослинних олій, жирів і косметичних продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2020. 182 с.
6. 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)

Назва компоненту: Основи підприємництва

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

Викладач: Головаш І.О.



1. Мета та завдання.

Метою викладання освітньої компоненти є розгляд теоретичних та практичних питань, пов'язаних з підприємницькою діяльністю в Україні, надання студентам знань з основ підприємницької діяльності.

Основними **завданнями вивчення** освітньої компоненти «Основи підприємницької діяльності» є вивчення видів і особливостей підприємницької діяльності, вивчення законодавчих основ підприємницької діяльності в Україні.



Міждисциплінарні зв'язки: «Економіка підприємства», «Організація, планування та управління», «Технологія галузі», «Основи комп'ютерної техніки», «Основи економічної теорії».

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

- зміст та сутність підприємницької діяльності в сучасних умовах;
- основні засади державного регулювання підприємницької діяльності в Україні;
- види та форми підприємницької діяльності;
- порядок реєстрації суб'єктів бізнесу, зміст основних установчих та реєстраційних документів;
- основні засади державної податкової політики щодо оподаткування підприємницької діяльності;
- умови та шляхи формування професійної культури бізнесової діяльності;
- методи формування попиту і пропозиції; способи формування цін на товари;
- суть кон'юнктури ринку та методи її вивчення; зміст та функції процесу управління;
- моделі вдосконалення механізму управління для формування конкурентоспроможного виробництва;

вміти:

- здійснювати аналіз переваг та недоліків різних форм організації бізнесу;
- використовувати різні джерела пошуку підприємницьких ідей;
- розробляти бізнес-плани для малих підприємств;
- знаходити нові ринкові можливості для підприємства, що посилюють його конкурентоспроможність;
- визначати ефективність маркетингу;
- застосовувати складові ділової етики під час спілкування;
- розробляти управлінські рішення за умов стандартних (штатних) та нестандартних ситуацій;
- орієнтуватися в спеціальній літературі з питань підприємництва, маркетингу та менеджменту.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 42

Рік навчання – 4-й.
Семестр – 7-й.
Підсумковий контроль – залік.

3. Короткий зміст.

1. Підприємництво як вид господарювання
2. Підприємець, етика підприємництва та соціальна відповідальність бізнесу
3. Правові засади підприємницької діяльності в Україні
4. Форми організації підприємницької діяльності
5. Започаткування підприємницької справи
6. Реєстрація підприємницької діяльності
7. Фінансування, оподаткування та страхування підприємницької діяльності
8. Організація виробництва та збуту товару/ послуги.
9. Планування та формування персоналу.
10. Товарна політика підприємства.
11. Цінова політики підприємства
11. Збутова та комунікаційна політика підприємства.
12. Припинення підприємницької діяльності



4. Система оцінювання.

Поточний контроль: тестування, оцінювання виконання завдань на практичних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання індивідуальних завдань. Оцінюється за допомогою чотирибальної шкали оцінок з наступним перерахуванням у 100-бальною шкалу.

Підсумковий контроль: диференційований залік.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Апопій В.В. Основи підприємництва : навч. посіб. / В.В. Апопій, Н.О. Шутовська, С.А. Серeda. – Київ : Ліра-К, 2014. – 324 с.
2. Васильців Т.Г. Економіка малого підприємства : навч. посіб. / Т.Г. Васильців, О.І. Іляш, Н.Г. Міценко; за ред. д. е. н. Т. Г. Васильціва. – Київ : Знання, 2013. – 446 с.
3. Воронкова В. Г. Основи підприємництва : теорія та практикум : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2014. – 455 с.
4. Гой І. В. Підприємництво : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 368 с.
5. Грищенко І. М. Підприємницький бізнес : підручник. – Київ : Грамота, 2016. – 519 с.
7. Захарчин Г. М. Основи підприємництва : навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Ліра-К, 2013. – 407 с.
8. Ярошевич Н. Б. Підприємництво і менеджмент : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2014.– 408 с.
9. Азаренкова Г. М. Фінансова діяльність суб'єктів підприємництва : підручник / Г.М. Азаренкова, О.М. Біломістний, І.І. Біломістна. – Київ : УБС НБУ, 2014. – 303 с.

10. Блажівська О.Є. Спільна діяльність учасників простого товариства : монографія. – Київ : Ліра-К, 2013. – 224 с.
11. Бондар М. І. Звітність підприємства : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2015. – 570 с.
12. Верига Ю. А. Облік і звітність суб'єктів малого підприємництва : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2014. – 264 с.
13. Економіка і підприємництво, менеджмент : навч. посіб. / С.М. Рогащ та ін. – Київ : Компринт, 2015. – 713 с.
14. Інноваційне підприємництво : креативність, комерціалізація, екосис-тема : навч. посіб. / Ю. Бажал та ін.; за ред. д. е. н., проф. Ю. М. Бажала. – Київ : Пульсари, 2015. – 278 с.
15. Калина А. В. Державна політика розвитку підприємництва в Україні. – Київ : Патерик, 2014. – 498 с.
16. Карлін М.І. Правові основи підприємницької діяльності : конспект лекцій / М.І. Карлін, Ю.В. Строцюк. – Луцьк : Вежа-Друк, 2015. – 107 с.
17. Князь С.В. Підприємництво та менеджмент : навч. посіб. / С.В. Князь, Т.І. Данько, Н.Б. Ярошевич; за наук. ред. С. В. Князя. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 123 с.
18. Князь С.В. Підприємництво, торгівля та біржова діяльність : організаційно-методичні аспекти : навч. посіб. / С.В. Князь, Н.П. Яворська. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 103 с.
20. Крегул Ю.І. Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності : навч. посіб. / Ю.І. Крегул, М.І. Зубок. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 215 с.
21. Кулішов В.В. Економічний довідник підприємця : навч. посіб. – Київ:Ліра-К,2013. –162 с.
22. Мельников А.М. Основи організації бізнесу : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2013. – 200 с.
23. Петрович Й.М. Створення і функціонування суб'єктів підприємництва : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2015. – 256 с.
24. Тягунова Н.М. Підприємництво і бізнес-культура. Кредитно-модуль-ний курс : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2014. – 118 с.
25. Юрко І. В. Торговельне підприємництво : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2014. – 308 с.
26. Юрчишена Л.В. Планування підприємницької діяльності : навч. посіб. – Вінниця: ВФЕУ, 2014. – 366 с.

Інформаційні ресурси

Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського – www.biblvnad.org.ua

Закони України – <http://meta-ukraine.com>

Верховна Рада України – <http://www.rada.kiev.ua>

Міністерство освіти та науки України – <http://www.education.gov.ua/>

Офіційний сайт Верховної Ради України – www.rada.gov.ua

Офіційний сайт Міністерства економіки України – www.me.gov.ua

Офіційний сайт Державного комітету статистики України – www.ukrstat.gov.ua

Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського – www.biblvnad.org.ua

Назва компоненту: Соціальне підприємництво та розвиток спільнот

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

Викладач: Головаш І.О.

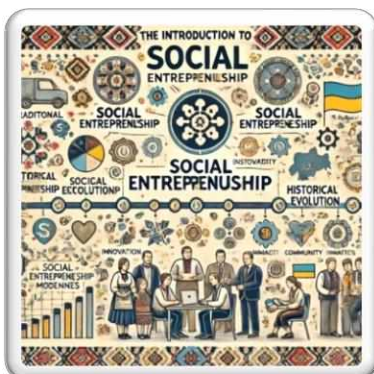


1. Мета та завдання.

Метою вивчення освітньої компоненти “Соціальне підприємництво та розвиток спільнот” є формування у студентів знань та навичок, необхідних для створення та управління соціальними підприємствами, які сприяють вирішенню соціальних проблем та розвитку місцевих спільнот. Студенти навчатимуться розуміти, які бізнес-інструменти можуть використовуватись для соціального впливу та стійкого розвитку.

Завдання дисципліни:

1. Ознайомити студентів із концепціями та моделями соціального підприємництва.
2. Вивчити механізми створення та функціонування соціальних підприємств.
3. Розвинути навички оцінки соціальних впливів та результативності діяльності таких підприємств.
4. Дослідити ролі спільнот у розвитку соціальних підприємств та розробці інклюзивних бізнес-моделей.
5. Розвинути вміння створювати бізнес-плани для соціальних ініціатив, що мають позитивний соціальний вплив.
6. Формувати критичне мислення для аналізу соціальних проблем і пошуку шляхів їхнього вирішення через підприємницьку діяльність.



Міждисциплінарні зв'язки: Економіка, організація та планування, Соціологія, Психологія, Право.

Як результат вивчення освітньої компоненти студенти повинні **знати**: поняття соціального підприємництва та його ролі в суспільстві. Основні бізнес-моделі соціальних підприємств. Методи аналізу соціальних потреб та

розробки соціальних інновацій. Джерела фінансування соціальних підприємств та управління фінансами. Правові аспекти діяльності соціальних підприємств та неприбуткових організацій.

вміти: створювати бізнес-план для соціального підприємства. Управляти соціальними проектами та ініціативами. Оцінювати ефективність соціального впливу діяльності підприємства. Комунікувати та співпрацювати зі спільнотами для вирішення соціальних проблем. Лідирувати та управляти командами в соціально орієнтованих проектах.



2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.
Загальна кількість годин – 90
Аудиторних годин - 42
Рік навчання – 4-й.
Семестр – 7-й.
Підсумковий контроль – залік.

3. Короткий зміст

Тема 1: Введення в соціальне підприємництво

- Огляд курсу: цілі, завдання, очікувані результати.
- Поняття соціального підприємництва: визначення, ключові особливості.
- Відмінності між традиційним і соціальним підприємництвом.

Тема 2: Історія та еволюція соціального підприємництва

- Історичний контекст: розвиток соціального підприємництва у світі.
- Основні етапи та важливі фігури: ключові особистості та організації, що вплинули на становлення соціального підприємництва.
- Сучасні тенденції у соціальному підприємстві.

Тема 3: Моделі соціального підприємництва

- Типи соціальних підприємств: некомерційні, комерційні, гібридні моделі.
- Приклади успішних соціальних підприємств: кейси з різних країн.
- Аналіз різних бізнес-моделей: соціальне підприємництво у різних галузях.

Тема 4: Соціальні інновації

- Визначення та особливості соціальних інновацій.
- Ролі соціальних інновацій у розвитку спільнот.
- Методи та інструменти генерації соціальних ідей.

Тема 5: Аналіз потреб спільноти

- Методи збору даних про потреби спільноти: опитування, фокус-групи, соціальні дослідження.
- Інструменти аналізу: SWOT-аналіз, PEST-аналіз.
- Визначення цільової аудиторії: сегментація і профілювання.

Тема 6: Розробка соціального бізнес-плану

- Структура бізнес-плану: огляд, ринок, організація, фінансовий план.
- Визначення цілей та метрик успіху: соціальні та фінансові цілі.
- Приклади бізнес-планів соціальних підприємств.

Тема 7: Фінансування соціального підприємництва

- Джерела фінансування: гранти, інвестори, краудфандинг.
- Розробка фінансової моделі: витрати, доходи, ризики.
- Приклади успішного залучення фінансування.

Тема 8: Соціальне підприємництво в Україні

- Стан соціального підприємництва в Україні: аналіз ринку, виклики, можливості.
- Державна підтримка соціальних підприємств: політика, програми, ініціативи.
- Кейси успішних українських соціальних підприємств.

Тема 9: Управління соціальними підприємствами

- Основи управлінських практик: стратегічне управління, HR-менеджмент.
- Командна робота та лідерство: розвиток команди соціального підприємства.

- Вимірювання соціального впливу: метрики та оцінка.

Тема 10: Партнерство та мережі

- Створення партнерств для соціального підприємництва: важливість співпраці.
- Розвиток мережі підтримки: організації, фонди, спільноти.
- Спільна діяльність та обмін досвідом.

Тема 11: Виклики та можливості соціального підприємництва

- Основні виклики: фінансові, соціальні, правові.
- Шляхи подолання викликів: стратегії та практичні рішення.
- Майбутнє соціального підприємництва: перспективи розвитку.

Тема 12: Проектна діяльність та презентація соціального підприємства

- Розробка та реалізація соціального проекту: від ідеї до реалізації.
- Презентація проекту: комунікаційні стратегії, залучення зацікавлених сторін.
- Оцінка результатів проекту та соціального впливу: Проектна діяльність та презентація соціального підприємства

4. Система оцінювання.

Поточний контроль: тестування, оцінювання виконання завдань на практичних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання індивідуальних завдань. Оцінюється за допомогою чотирибальної шкали оцінок з наступним перерахуванням у 100-бальною шкалу.

Підсумковий контроль: диференційований залік.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Олександр Білявець — “Соціальне підприємництво: від ідеї до реалізації”

Це одна з найперших українських книг про соціальне підприємництво, де автор детально описує кроки створення соціальних підприємств та їхнього впливу на громади. У книзі представлені як теоретичні підходи, так і практичні кейси.

2. Світлана Куделя — “Соціальні інновації та підприємництво: український досвід” Авторка розглядає різні моделі соціальних підприємств, а також наводить приклади успішних проєктів із розвитку спільнот в Україні. Видання корисне для розуміння українського контексту соціальних інновацій.

3. Володимир Павлов — “Громадські ініціативи та розвиток місцевих спільнот”

Книга Павлова фокусується на взаємодії між громадськими ініціативами та підприємництвом, яке підтримує розвиток спільнот. Важливий акцент зроблено на розвитку соціального капіталу через місцеві ініціативи.

4. Ірина Гавришко — “Інклюзивне підприємництво: соціальні підприємства для людей з інвалідністю”

Це дослідження присвячене соціальному підприємництву, яке спрямоване на підтримку вразливих верств населення. Вона аналізує успішні кейси та можливості інклюзивного розвитку громад через підприємницькі проєкти.

5. Людмила Черенько — “Соціальна відповідальність бізнесу та соціальні підприємства в Україні”

Книга досліджує вплив соціальних підприємств на економічний розвиток громад та соціальну відповідальність бізнесу. В ній також йдеться про нормативні аспекти регулювання соціальних підприємств в Україні.

6. Інститут соціокультурного менеджменту — “Розвиток громад: соціальні інновації та підприємництво”

Це збірник статей і матеріалів з практичного досвіду розвитку соціальних ініціатив у різних регіонах України, що підійде для студентів та викладачів дисципліни “Соціальне підприємництво та розвиток спільнот”.

Онлайн-ресурси:

- “Соціальне підприємництво в Україні” — серія онлайн-курсів, організована за підтримки Українського католицького університету (УКУ) та інших громадських організацій
- Видання Центру демократії та верховенства права — часто публікує матеріали щодо громадської активності та соціального підприємництва в Україні.

Назва компоненту: Бізнес-планування.

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

Викладач: Головаш І.О.



1. Мета та завдання.

Мета навчальної дисципліни: поглибити теоретичні та практичні навички у сфері бізнес-планування, а також сформувати професійні навички щодо складання бізнес-плану та обґрунтування фінансово-економічної ефективності бізнес-ідей. 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 «Основи підприємницької діяльності» є вивчення видів і особливостей підприємницької діяльності, вивчення законодавчих основ підприємницької діяльності в Україні.

Міждисциплінарні зв'язки: «Економічна теорія», «Мікроекономіка», «Економіка, організація та планування».

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

1. Основи бізнес-плану: структура, етапи, принципи.
2. Методи аналізу ринку та конкурентів (SWOT, PEST).
3. Фінансове планування: інвестиції, бюджет, рентабельність.
4. Маркетингові стратегії та планування ресурсів.
5. Оцінку ризиків та їх мінімізацію.
6. Юридичні аспекти бізнесу.

вміти:

1. Розробляти комплексний бізнес-план.
2. Проводити аналіз ринку та конкурентного середовища.
3. Створювати маркетингові стратегії.
4. Планувати фінанси, ресурси та організаційну структуру.
5. Оцінювати ризики та їхній вплив на проєкт.
6. Презентувати бізнес-план інвесторам та партнерам. різних форм

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 42

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Тема 1. Значення і сутність бізнес-планування у підприємництві

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 проекту

Тема 9. Оцінка ризиків

Тема 10. Презентація бізнес-плану



4. Система оцінювання.

Поточний контроль: тестування, оцінювання виконання завдань на практичних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання індивідуальних завдань. Оцінюється за допомогою чотирибальної шкали оцінок з наступним перерахуванням у 100-бальну шкалу.

Підсумковий контроль: диференційований залік.



5. Основні інформаційні джерела.

1. Апопій В.В. Основи підприємництва : навч. посіб. / В.В. Апопій, Н.О. Шутовська, С.А. Середа. – Київ : Ліра-К, 2014. – 324 с.
2. Васильців Т.Г. Економіка малого підприємства : навч. посіб. / Т.Г. Васильців, О.І. Іляш, Н.Г. Міценко; за ред. д. е. н. Т. Г. Васильціва. – Київ : Знання, 2013. – 446 с.
3. Воронкова В. Г. Основи підприємництва : теорія та практикум : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2014. – 455 с.
4. Гой І. В. Підприємництво : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 368 с.
5. Грищенко І. М. Підприємницький бізнес : підручник. – Київ : Грамота, 2016. – 519 с.

7. Захарчин Г. М. Основи підприємництва : навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Ліра-К, 2013. – 407 с.
8. Ярошевич Н. Б. Підприємництво і менеджмент : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2014. – 408 с.
9. Азаренкова Г. М. Фінансова діяльність суб'єктів підприємництва : підручник / Г.М. Азаренкова, О.М. Біломістний, І.І. Біломістна. – Київ : УБС НБУ, 2014. – 303 с.
10. Блажівська О.Є. Спільна діяльність учасників простого товариства : монографія. – Київ : Ліра-К, 2013. – 224 с.
11. Бондар М. І. Звітність підприємства : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2015. – 570 с.
12. Верига Ю. А. Облік і звітність суб'єктів малого підприємництва : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2014. – 264 с.
13. Економіка і підприємництво, менеджмент : навч. посіб. / С.М. Рогач та ін. – Київ : Компринт, 2015. – 713 с.
14. Інноваційне підприємництво : креативність, комерціалізація, екосистема : навч. посіб. / Ю. Бажал та ін.; за ред. д. е. н., проф. Ю. М. Бажала. – Київ : Пульсари, 2015. – 278 с.
15. Калина А. В. Державна політика розвитку підприємництва в Україні. – Київ : Патерик, 2014. – 498 с.
16. Карлін М.І. Правові основи підприємницької діяльності : конспект лекцій / М.І. Карлін, Ю.В. Строцюк. – Луцьк : Вежа-Друк, 2015. – 107 с.
17. Князь С.В. Підприємництво та менеджмент : навч. посіб. / С.В. Князь, Т.І. Данько, Н.Б. Ярошевич; за наук. ред. С. В. Князя. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 123 с.
18. Князь С.В. Підприємництво, торгівля та біржова діяльність : організаційно-методичні аспекти : навч. посіб. / С.В. Князь, Н.П. Яворська. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 103 с.
20. Крегул Ю.І. Правове регулювання безпеки підприємницької діяльності : навч. посіб. / Ю.І. Крегул, М.І. Зубок. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 215 с.
21. Кулішов В.В. Економічний довідник підприємця : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2013. – 162 с.
22. Мельников А.М. Основи організації бізнесу : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2013. – 200 с.
23. Петрович Й.М. Створення і функціонування суб'єктів підприємництва : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2015. – 256 с.
24. Тягунова Н.М. Підприємництво і бізнес-культура. Кредитно-модульний курс : навч. посіб. – Київ : Ліра-К, 2014. – 118 с.
25. Юрко І. В. Торговельне підприємництво : навч. посіб. – Київ : ЦУЛ, 2014. – 308 с.
26. Юрчишена Л.В. Планування підприємницької діяльності : навч. посіб. – Вінниця : ВФЕУ, 2014. – 366 с.

Інформаційні ресурси

Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського – www.biblvnad.org.ua

Закони України – <http://meta-ukraine.com>

Верховна Рада України – <http://www.rada.kiev.ua>

Міністерство освіти та науки України – <http://www.education.gov.ua/>

Офіційний сайт Верховної Ради України – www.rada.gov.ua

Офіційний сайт Міністерства економіки України – www.me.gov.ua

Офіційний сайт Державного комітету статистики України – www.ukrstat.gov.ua

Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського – www.biblvnad.org.ua

Назва компоненту: **Технологія оздоровчих харчових продуктів**

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій
Викладач: Клімова І.А.



1. Мета та завдання.

формування у здобувачів освіти необхідного комплексу знань, вмінь та навичок для наступної виробничої діяльності в харчовій галузі. Формування системи знань щодо впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму; біологічно активних речовин, здатних підвищувати імунітет; шляхів харчування спрямованих на підвищення імунітету; нових прогресивних технологій виробництва продуктів оздоровчого харчування та біологічно активних добавок з рослинної сировини; критерії віднесення харчових продуктів до оздоровчих, перспектив виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення на основі молочної сировини.



2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 6.
Загальна кількість годин – 180
Аудиторних годин - 112
Рік навчання – 4-й.
Семестр – 7-й.
Підсумковий контроль - екзамен.



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на ознайомлення з основами оздоровчого харчування; концепцією харчування, критеріями віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих; дати студентам необхідні знання про технологію виробництва лікувально-профілактичних молочних продуктів; розглянути особливості виробництва органічних продуктів на основі молочної сировини.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

Основні принципи державної політики у галузі здорового харчування. Пріоритетні напрями та механізм реалізації концепції здорового харчування населення України. Особливості харчування в сучасних екологічних та соціальних умовах.

Критерії віднесення харчових продуктів до категорії оздоровчих.

Принцип створення оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення.

Технологія виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення на основі молочної сировини.

Технологія виробництва органічних продуктів на основі молочної сировини.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

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:

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;

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:

опанував 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.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

допускає грубі помилки при поясненні термінів та основних понять з освітньої компоненти;

не може знайти рішення ситуативних задач;

під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з компоненти;

під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з компоненти.

5. Основні інформаційні джерела.

- Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: Підручник. – К.:НУХТ, 2012. – 362 с.
- Грек О.В., Красуля О.О. Інновації. Молокопереробка.: Підручн. – К.:НУХТ, 2017. – 390 с.
- Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування: Підручник.- Х.:ХДУХТ,Х.: Світ книг, 2018. – 417 с.
- Українець А.І.,Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів:Курс лекцій для студентів денної та заочної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології». – К.: ХДУХТ, 2016.
- Технологія оздоровчих харчових продуктів: опорний конспект лекцій, спеціальність 181 Харчові технології [електронний ресурс]/укладачі Янчева М.О., Желєва Т.С.. – Х.:ХДУХТ, 2016.
- Фізіологія харчування. Практикум: навчальний посібник /Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Левітін Є.Я та ін.. – Суми: Університетська книга, 2014. – 152 с.



Назва компоненту: **Інноваційні технології в молочній промисловості**

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Клімова І.А.



1. Мета та завдання.

формування у здобувачів освіти необхідного комплексу теоретичних основ та практичних навичок виробництва молочної продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії харчової промисловості та опираються на результати нових досліджень у галузі.



2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 6.

Загальна кількість годин – 180

Аудиторних годин - 112

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль - екзамен.



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на ознайомлення з сучасним станом молочної промисловості України, інноваційними рішеннями щодо розширення асортименту молочних продуктів, інноваційними підходами до перероблення вторинної молочної сировини.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

Критерії вибору інновацій підприємствами харчової промисловості. Роль інновацій в забезпеченні ефективності функціонування підприємств молочної галузі.

Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів.

Інноваційні технології незбираномолочної продукції та морозива.

Інноваційні технології сирів і сирних продуктів.

Технологія продуктів із підвищеним вмістом жиру.

Технологія молоковісних консервів.

Сучасні технології виробництва дитячих молочних продуктів.

Сучасні технології переробки вторинної молочної сировини.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

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:

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;

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:

опанував 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.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

допускає грубі помилки при поясненні термінів та основних понять з освітньої компоненти;

не може знайти рішення ситуативних задач;

під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з компоненти;

під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з компоненти.

5. Основні інформаційні джерела.

- Технологія переробки молока. Навчальний посібник. (Ф.Р. Перцевий, П.В. Гурський, О.О. Грінченко та ін...-Харків:ХДУХТ,2006.378с.)
- Скорченко Т.А. та ін. Технологія незбираномолочних продуктів. Вінниця, Нова книга, 2005р
- Машкін М.І, Н.М. Париш Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Навчальне видання.- К.: Вища освіта, 2006.
- Скорченко Т.А. та ін. Технологія молочних консервів. Вінниця, Нова книга, 2005р
- Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: Навч.посіб.-К.: НУХТ,2009.-235с.
- Поліщук Г.Є., Бовкун А.О., Колеснікова С.С. Технологія сиру: Навч. Посібник.-К.: НУХТ,2009.-151с.
- Грек О.В., Поліщук Г. Є., Онопрійчук О.О, Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: Навч.посіб.-К.: НУХТ,2011.-210с.



- Поліщук Г.Є., Гудз І.С. Технологія морозива. Навч. посібник.-К.:Фірма «ІНКОС»,2008-220с.
- Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія дитячих молочних продуктів. Навчальний посібник. — К.: НУХТ, 2012. — 330 с.
- Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі. Підручник. — К.: НУХТ, 2012. — 362 с.
- Колесникова С.С., Бовкун А.О. Сироробство: традиційні та нові технології: Навчальний посібник.-К.: ПДО НУХТ, 2007.- 44 с. УДК 637.113

Назва компоненту: **Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних і молоковісних продуктів**

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Клімова І.А.



1. Мета та завдання.

формування у здобувачів освіти необхідного комплексу знань, вмінь та навичок для наступної виробничої діяльності в харчовій галузі. Формування системи знань про основні групи харчових і біологічно активних добавок, їх класифікації, особливостей застосування харчових добавок при виробництві молочних продуктів.

2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 6.

Загальна кількість годин – 180

Аудиторних годин - 112

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль - екзамен.



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на ознайомлення здобувачів освіти з сучасними уявленнями щодо ролі харчових та дієтичних добавок у виробництві молочних та молоковісних продуктів, надати необхідні теоретичні та практичні знання з технології виробництва молочних продуктів з вирощанням харчових інгредієнтів.



Про що дізнаються здобувачі освіти?

Основні цілі і завдання введення харчових добавок. Основні технологічні функції харчових добавок. Короткий історичний нарис по використанню харчових добавок. Гігієнічна регламентація харчових добавок в продуктах харчування. Вплив на організм людини. Заходи токсичності харчових добавок. Класифікація харчових добавок. Ідентифікація харчових добавок в міжнародній цифровій системі і Е-кодифікації. Функціональні

класи харчових добавок.

Харчові інгредієнти, їх позначення в складі харчових продуктів.

Інноваційні дієтичні добавки в технологіях молочних і молоковісних продуктах.

Харчові барвники. Натуральні і синтетичні у складі молочних і молоковісних продуктів.

Консерванти. Загальні відомості, застосування в молочних і молоковісних продуктах. Харчові антиокислювачі. Антибіотики. Роль антибіотиків у запобіганні мікробного псування молочних продуктів.

Емульгатори, стабілізатори. Основні функціональні характеристики і застосування в технологіях молочних і молоковісних продуктах.

Вітаміни, макро- та мікро-елементи у складі молочних і молоковісних продуктів.



4. Система оцінювання

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

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:

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;

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:

опанував 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.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

допускає грубі помилки при поясненні термінів та основних понять з освітньої компоненти;

не може знайти рішення ситуативних задач;

під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з компоненти;

під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з компоненти.

5. Основні інформаційні джерела.

- Арсеньєва, Л. Ю. Харчові та дієтичні добавки: Конспект лекцій для студ. / Л. Ю. Арсеньєва. – К.: НУХТ, 2011. – 71 с.
- Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: Підручник. – К.:НУХТ, 2012. – 362 с.
- Грек О.В., Красуля О.О. Інновації. Молокопереробка.: Підручн. – К.:НУХТ, 2017. – 390 с.
- Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування: Підручник.- Х.:ХДУХТ,Х.: Світ книг, 2018. – 417 с.

Ластухін Ю. О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навч. посібник. – Львів: Центр Європи, 2009. – 836 с.

- Колесникова С.С., Бовкун А.О. Сироробство: традиційні та нові технології: Навчальний посібник.-К.: ПІДО НУХТ, 2007.- 44 с. УДК 637.113



- Капрелянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: підруч. / Л. В. Капрелянц, А. П. Петросьянц. – Одеса: Друк, 2011. – 269 с.

Назва компоненту: Радіометричний контроль

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Маліборська Р.І.



1. Мета та завдання

Основна мета вибіркової освітньої компоненти полягає у вивченні основ фізичної природи іонізуючих випромінювань, способів запобігання надходженню радіоактивних речовин у рослини, організм тварин і людини, організацію радіометричного контролю харчових продуктів.

Завдання дисципліни – ознайомити студентів з нормами радіаційної безпеки, приладами і методами радіаційного контролю харчових продуктів, методами зниження вмісту радіоактивних речовин в харчових продуктах.



2. Обсяг курсу.

2.1 Для здобувачів освіти, що вступили на навчаються на основі БСО:

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 48

Рік навчання – 3-й.

Семестр – 5-й.

Підсумковий контроль - залік.



2.2 Для здобувачів освіти, що вступили на навчаються на основі ПЗСО:

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 48

Рік навчання – 2-й.

Семестр – 3-й.

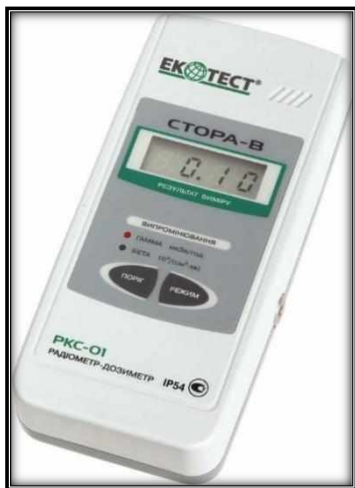
Підсумковий контроль - залік.

3. Короткий зміст.

Курс спрямований на засвоєння методів визначення радіоактивного забруднення харчових продуктів, способів мінімізації негативних наслідків радіоактивного забруднення і визначення придатності харчових продуктів до вживання.

Про що дізнаються здобувачі освіти?





Фізична природа іонізуючих випромінювань та їх взаємодія з речовинами.

Біологічна дія іонізуючих випромінювань.

Норми радіаційної безпеки.

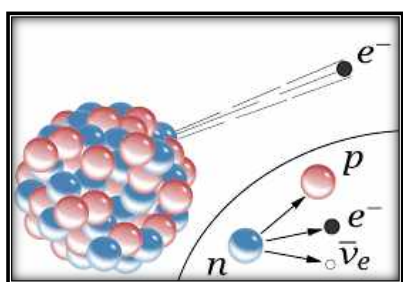
Методи визначення та вимірювання радіоактивних випромінювань.

Прилади радіаційного контролю. Їх класифікація та призначення.

Види і методи радіаційного контролю.

Методика відбору проб молока та м'яса, молочних і м'ясних продуктів для радіометричного контролю.

Заходи щодо зниження вмісту радіонуклідів в продукції тваринництва.



Усвідомлення важливості дисципліни, яка вивчає дію іонізуючих випромінювань на біологічні об'єкти, проводить радіометричний контроль, запобігає забрудненню продуктів сільськогосподарського виробництва, є важливим аспектом у професійній підготовці фахівця харчової промисловості.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно», якщо здобувач освіти:

- має ґрунтовні знання нормативно-правової бази щодо стандартів якості та безпеки харчових продуктів;
- досконало володіє знаннями щодо фізичної природи іонізуючих випромінювань, закономірностей міграції радіоактивних речовин у біосфері та в об'єктах сільськогосподарського виробництва;
- добре знає вимоги норм радіаційної безпеки, вимоги основних санітарних правил забезпечення радіаційної безпеки;
- має глибокі знання щодо способів і методів проведення дозиметричного і радіаційного контролю харчових продуктів;
- розуміє та може детально пояснити особливості конструкцій, будову та принцип дії приладів радіаційного контролю;
- досконало вміє проводити відбір проб та вимірювання ступеня радіоактивної забрудненості харчових продуктів;
- розуміє та може пояснити особливості методів переробки та раціонального використання харчових продуктів, забруднених радіонуклідами.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре», якщо здобувач освіти:

- має добрі знання щодо закономірностей міграції радіоактивних речовин у біосфері та в об'єктах сільськогосподарського виробництва;

- має знання основних положень норм радіаційної безпеки, способів і методів проведення дозиметричного і радіаційного контролю харчових продуктів;
- розуміє особливості конструкцій, будову та принцип дії приладів радіаційного контролю;
- володіє базовими навичкам проводити відбір проб та вимірювання ступеня радіоактивної забрудненості харчових продуктів, використовувати методи переробки та раціонального використання харчових продуктів, забруднених радіонуклідами.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно», якщо здобувач освіти:

- володіє знаннями щодо фізичної природи іонізуючих випромінювань, закономірностей міграції радіоактивних речовин у біосфері та в об'єктах сільськогосподарського виробництва;
- має обмежені знання щодо основних положень норм радіаційної безпеки, способів і методів проведення дозиметричного і радіаційного контролю харчових продуктів;
- демонструє задовільні результати при відборі проб харчових продуктів і підготовки їх до вимірювань

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно», якщо здобувач освіти:

- має поверхове або неповне уявлення щодо фізичної природи іонізуючих випромінювань, закономірностей міграції радіоактивних речовин у біосфері та в об'єктах сільськогосподарського виробництва;
- має значні прогалини у знаннях щодо основних положень норм радіаційної безпеки, способів і методів проведення дозиметричного і радіаційного контролю харчових продуктів;
- не володіє навичками відбору проб харчових продуктів і підготовки їх до вимірювань.

5. Основні інформаційні джерела.

- 1.Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
- 2.Норми радіаційної безпеки України НРБУ-97/Д-2000.
- 3.Основні санітарні правила забезпечення радіаційної безпеки України, 2005 р..
4. Відбирання проб, первинна обробка та визначення вмісту ⁹⁰Sr та ¹³⁷Cs в харчових продуктах. Методичні вказівки з методів контролю МВК 6.6.1. – 10.10.1.7.000-08
5. Галузевий стандарт СОУ 01.2-37-427:2006. Якість продукції тваринництва. Методи відбору проб для радіаційного контролю
6. Прилади радіаційного контролю навколишнього середовища ДОЗИМЕТРИ ТА РАДІОМЕТРИ РАДІАЦІЙНОГО КОНТРОЛЮ Класифікація й загальні технічні вимоги ДСТУ 7216:2011
7. І.М. Гудков. Радіобіологія: Підручник для вищих навчальних закладів. – К.: НУБіП України, 2016. – 485 с.
8. Гайченко В.А., Гудков І.М., Кічно В.О., Лазарєв М.М. Практикум з радіобіології та радіоекології. НУБіП України, 2009.

Назва компоненту: Радіологічний контроль харчових продуктів

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Маліборська Р.І.



1. Мета та завдання.

Мета вивчення освітньої компоненти «Радіологічний контроль харчових продуктів» - формування у студентів знань та навичок, необхідних для виявлення і аналізу радіоактивного забруднення продуктів харчування, ознайомлення з основними методами радіологічного контролю.

Завдання дисципліни – визначення джерел радіоактивного забруднення харчових продуктів, основних типів радіонуклідів-забруднювачів, шляхів їх потрапляння в продукцію, методів виявлення,

рекомендаціями щодо конкретних заходів та технологій по запобіганню (або мінімізації) радіоактивного забруднення продуктів харчування і води.

2. Обсяг курсу.

2.1 Для здобувачів освіти, що вступили на навчаються на основі БСО:

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 48

Рік навчання – 3-й.

Семестр – 5-й.

Підсумковий контроль - залік.



2.2 Для здобувачів освіти, що вступили на навчаються на основі ПЗСО:

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 48

Рік навчання – 2-й.

Семестр – 3-й.

Підсумковий контроль - залік.

3. Короткий зміст.

Курс спрямований на засвоєння знань основ радіаційного стану, формування навичок та вмінь практичної роботи з дозиметричними приладами, відборі проб та вимірюванні ступеня радіоактивної забрудненості молочних і м'ясних продуктів і визначення придатності харчових продуктів до вживання.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

Радіоактивність. Джерела іонізуючих випромінювань та забруднень радіонуклідами навколишнього середовища.

Радіобіологічні ефекти.

Норми радіаційної безпеки.

Вимоги до пристроїв, обладнання, організації робіт в радіологічній лабораторії.

Методи визначення та вимірювання радіоактивних випромінювань.

Прилади радіаційного контролю, класифікація та призначення.

Методика відбору проб молока та м'яса, молочних і м'ясних продуктів для радіометричного контролю.

Очищення продукції тваринництва від радіоактивних речовин шляхом первинних технологічних переробок.

Дисципліна є важливою ланкою в системі визначення якості та безпечності харчових продуктів, сприяє професійному зростанню фахівця харчової промисловості.3. Основи молекулярної кухні: молекулярні техніки для створення інноваційних страв, які поєднують сучасні технології з оригінальним дизайном.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно», якщо здобувач освіти:

- демонструє високий рівень знань нормативно-правової бази щодо стандартів якості та безпеки харчових продуктів;
- добре знає вимоги норм радіаційної безпеки, вимоги основних санітарних правил забезпечення радіаційної безпеки;
- показує високий рівень розуміння способів і методів проведення дозиметричного і радіаційного контролю харчових продуктів;
- добре знає класифікацію, призначення, будову та принцип дії приладів радіаційного контролю;
- показує високий рівень розуміння методів контролю ;
- розуміє та може пояснити особливості методів переробки та раціонального використання харчових продуктів, забруднених радіонуклідами.



Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89



Оцінка «добре», якщо здобувач освіти:

- показує знання основних положень нормативно-правової бази щодо стандартів якості та безпеки харчових продуктів;
- знає основи фізичної природи іонізуючих випромінювань, їх взаємодію з речовинами;
- вміє відбирати проби та проводити дослідження,але з окремими помилками чи неповними поясненнями;
- знає види та принцип дії приладів радіаційного контролю;
- демонструє навички відбору проб та проведення досліджень;
- здатний аналізувати отримані дані, але з неточностями у

висновках чи пропозиціях.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно», якщо здобувач освіти:

- володіє знаннями щодо доз випромінювання, одиниці доз випромінювання і радіоактивності;
- закономірностей міграції радіоактивних речовин у біосфері та в об'єктах сільськогосподарського виробництва;

- демонструє часткові знання щодо основних положень норм радіаційної безпеки, способів і методів проведення дозиметричного і радіаційного контролю харчових продуктів;
- виявляє базові навички виконання лабораторних досліджень, але з частими помилками.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно», якщо здобувач освіти:

- демонструє низький рівень знань нормативно-правової бази щодо стандартів якості та безпеки харчових продуктів;
- має поверхове уявлення щодо фізичної природи іонізуючих випромінювань;
- не розуміє методів контролю, не здатний застосовувати їх на практиці;
- не володіє навичками відбору проб харчових продуктів і підготовки їх до вимірювань.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
2. Норми радіаційної безпеки України НРБУ-97/Д-2000.
3. Основні санітарні правила забезпечення радіаційної безпеки України, 2005 р..
4. Відбирання проб, первинна обробка та визначення вмісту ^{90}Sr та ^{137}Cs в харчових продуктах. Методичні вказівки з методів контролю МВК 6.6.1. – 10.10.1.7.000-08
5. Галузевий стандарт СОУ 01.2-37-427:2006. Якість продукції тваринництва. Методи відбору проб для радіаційного контролю
6. Прилади радіаційного контролю навколишнього середовища ДОЗИМЕТРИ ТА РАДІОМЕТРИ РАДІАЦІЙНОГО КОНТРОЛЮ Класифікація й загальні технічні вимоги ДСТУ 7216:2011
7. І.М. Гудков. Радіобіологія: Підручник для вищих навчальних закладів. – К.: НУБіП України, 2016. – 485 с.
8. Гайченко В.А., Гудков І.М., Кічно В.О., Лазарєв М.М. Практикум з радіобіології та радіоекології. НУБіП України, 2009.