



**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**« МІНІ-ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ »**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Код і найменування спеціальності</b>	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 207 Водні біоресурси та аквакультура 241 Готельно-ресторанна справа
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Водні біоресурси та аквакультура ОПП Готельно-ресторанна справа
<b>Курс, семестр</b>	Курс – 3, семестр – 5
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 18 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
<b>Мова викладання</b>	Державна
<b>Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника</b>	Викладач: Дубова Галина, к. т. н., доцент Контакти: ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) e-mail: <a href="mailto:halyna.dubova@pdau.edu.ua">halyna.dubova@pdau.edu.ua</a> Сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/dubovagalynayevgeniyivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/dubovagalynayevgeniyivna</a> Викладач: Скрипник Вячеслав, д.т.н., професор, Контакти: ауд. 522к, (навчальний корпус № 4) e-mail: <a href="mailto:vyacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua">vyacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua</a> ; телефон робочий (0532) 56-96-87 <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslavoleksandrovych">https://www.pdau.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslavoleksandrovych</a>
<b>МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ</b>	
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Перелік дисциплін, що передують її вивченню: Технічна мікробіологія, Теоретичні основи харчових виробництв, Технологія бродильних виробництв, Технологія консервування плодів та овочів, Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР
<b>Компетентності</b>	Посилює наступні компетентності: - інтегральна: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій. - загальні: ЗК 1: Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; ЗК 4: Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

	<p>ЗК 9: Здатність розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення; - спеціальні:</p> <p>СК 1: Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу</p> <p>СК 3: Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів</p> <p>СК 4: Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації</p> <p>СК 5: Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів</p>
--	--

<b>Програмні результати навчання / Результати навчання</b>	<p>Посилює наступні програмні результати навчання:</p> <p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>
--	---

### РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Підвищення свого професійного рівня шляхом продовження освіти та самоосвіти.

### МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування знань та професійних навичок з організації технологічного процесу виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв на основі класичних та інноваційних способів обробки сировини

### ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Загальна характеристика міні-виробництв харчової продукції
- Тема 2. Технологія виготовлення круп і харчоконцентратів в умовах міні-цехів
- Тема 3. Технологія хлібобулочних і кондитерських виробів в умовах міні-цехів
- Тема 4. Технологія виробництва олії в умовах міні-цехів
- Тема 5. Технологія виробництва крафтового пива
- Тема 6. Технології виробництва молочних продуктів в умовах міні-цехів
- Тема 7. Технології виробництва виробів з м'яса в умовах міні-цехів
- Тема 8. Технологія виробництва заморожених фруктів і овочів в умовах міні-цехів
- Тема 9. Технологія переробки плодів та овочів в умовах міні-цехів
- Тема 10. Технологія виробництва продуктів бджолярства в умовах міні-цехів

### МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні: лекція, розповідь, пояснення;  
 Наочні: ілюстрування, демонстрація;  
 Практичні: вправи, практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою;  
 за мисленням: частково-пошуковий;  
 методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу;  
 метод використання життєвого досвіду;  
 інтерактивні методи (мозковий штурм, дискусії);  
 комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій та відеоконтента).

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
--	--------------------------------

## ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання	виконання завдань практичних робіт, тестів з самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату
- щодо академічної доброчесності	дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації
- щодо відвідування занять	відвідування усіх видів занять обов'язкове. Допускається вивчення дисципліни за індивідуальним графіком, погодженим за термінами виконання робіт із викладачем і затвердженим деканатом
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету
- щодо оскарження результатів оцінювання	оскарження результатів оцінювання здійснюється у відповідності із діючими «Положення про освітню діяльність», «Про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті», «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті»

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основні

1. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця : Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
2. Дударев І. М., Кузьмін О. В. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2024. 256 с. URL : <https://dspace.nuft.edu.ua/bitstreams/ad5806ed-a33f-4342-a677-72f6caf1baad/download> (дата звернення: 01.09.2025).
3. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник / За ред.. П. П. Пивоварова. Харків: ХДУХТ, 2010. 363 с.
4. Fellows P. J. Food Processing Technology: Principles and Practice. 5th ed. Cambridge : Woodhead Publishing, 2022. 944 p.

### Додаткові

5. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах и задачах.

Підручник. / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУХКАЛО, П.А. КАПУСТЕНКО, О.П. АРСЕНЬЄВА ТА ІН.. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 832 с.

6. Адамчук Л. О. Технологія продуктів бджільництва : навчальний посібник. Київ : НУБіП України, 2016. 276 с.

7. Технологічні процеси переробки сільськогосподарської продукції у малих виробництвах : метод. рекомендації / Миколаїв. нац. аграр. ун-т. Миколаїв, 2023. 48 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua> (дата звернення: 01.09.2025).

8. Good hygiene practices for small and medium food processing enterprises. Rome : FAO, 2024. 98 p. DOI: 10.4060/cc4863en.

9. Small-scale food processing: Technical guide. Vienna : UNIDO, 2023. 96 p. URL: <https://www.unido.org/resources/publications> (дата звернення: 01.09.2025).

10. Sustainability practices for micro and small agri-food enterprises. New York : UNDP, 2025. 64 p. URL: <https://www.undp.org> (дата звернення: 01.09.2025).

#### **Інформаційні ресурси**

11. Міні-технології харчових виробництв : Дистанційний курс для вивчення дисципліни / В. Скрипник. Полтава : ПДАА, 2025. <https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=11628> (дата звернення: 01.09.2025).

**Реквізити затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій  
протокол від 01.09. 2025 р., № 2

Додаток до силябусу

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Виконання вправ на практичних заняттях	Розв'язування тестів самостійної роботи	
Тема 1. Загальна характеристика міні виробництв харчової продукції	3	-	1	4
Тема 2. Технологія виготовлення круп і харчоконцентратів в умовах міні цехів	3	4×2	1	12
Тема 3. Технологія хлібобулочних і кондитерських виробів в умовах міні цехів	3	4×2	1	12
Тема 4. Технологія виробництва олії в умовах міні цехів	3	4×2	1	12
Тема 5. Технологія виробництва крафтового пива	3	-	7	10
Тема 6. Технології виробництва молочних продуктів в умовах міні цехів	3	4×2	1	12
Тема 7. Технології виробництва виробів з м'яса в умовах міні цехів	3	4×2	1	12
Тема 8. Технологія виробництва заморожених фруктів і овочів в умовах міні цехів	-	-	7	7
Тема 9. Технологія переробки плодів та овочів в умовах міні цехів	3	4×2	1	12
Тема 10. Технологія виробництва продуктів бджолярства в умовах міні цехів	-	-	7	7
<b>Разом:</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

**Шкала та критерії оцінювання  
опитування**

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
3 (максимальна)	Здобувач знає і розуміє основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; наукові основи технологічних процесів харчових виробництв; закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі за темою, що свідчить про максимальний рівень формування компетенцій і повне досягнення програмних результатів навчання за темою
2	Здобувач знає і не точно розуміє основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; наукові основи технологічних процесів харчових виробництв; закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі за темою, що свідчить про задовільний рівень формування компетенцій і мінімальне досягнення програмних результатів навчання
1	Здобувач слабо знає і слабо розуміє основні концепції, теоретичні та практичні проблеми за темою, не виявляє творчу ініціативу та підвищує свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти за темою, слабо знає наукові основи процесів за темою та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення в апаратах для реалізації цих процесів, слабо знає принципові схеми та принцип роботи сучасного обладнання і апаратів за темою, що свідчить про мінімальний рівень формування компетенцій і мінімальне досягнення програмних результатів навчання
0 (мінімальна)	Здобувач відсутній на лекції без поважної причини і не відпрацював її

**Шкала та критерії оцінювання  
виконання вправ на практичних заняттях**

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
4 (максимальна)	Здобувач вміє застосовувати основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; організовувати технологічні процеси міні-цехів харчових виробництв; розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів в умовах міні-цехів за темою практичного заняття, що свідчить про максимальний рівень формування компетенцій і повне досягнення програмних результатів навчання за темою
3	Здобувач не точно вміє застосовувати основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; організовувати технологічні процеси міні-цехів харчових виробництв; розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів в умовах міні-цехів за темою практичного заняття, що свідчить про нормальний рівень формування компетенцій і повне досягнення програмних результатів навчання за темою
2	Здобувач не повністю вміє застосовувати основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; організовувати технологічні процеси міні-цехів харчових виробництв; розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів в умовах міні-цехів за темою практичного заняття, що свідчить про задовільний рівень формування компетенцій і повне досягнення програмних результатів навчання за темою
1	Здобувач слабо вміє застосовувати основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; організовувати технологічні процеси міні-цехів харчових виробництв; розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів в умовах міні-цехів за темою практичного заняття, що свідчить про мінімальний рівень формування компетенцій і мінімальне досягнення програмних результатів навчання
0 (мінімальна)	Здобувач вищої освіти не з'явився на лабораторне заняття без поважної причини і не відпрацював його

## Шкала та критерії оцінювання розв'язування тестів самостійної роботи

Оцінювання самостійної роботи проводиться шляхом тестування в кінці вивчення теоретичного матеріалу і виконання практичних робіт.

На тестування виноситься 28 тестів, кожний з яких оцінюється в 1 бал за вірну відповідь і в 0 балів за невірну відповідь.

Кількість балів	Критерії оцінювання
25...28 (максимальна)	Здобувач вищої освіти з питань і тем, винесених на самостійну роботу, знає і розуміє основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; наукові основи технологічних процесів харчових виробництв; закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, що свідчить про максимальний рівень формування компетенцій і повне досягнення програмних результатів навчання
18...24	Здобувач вищої освіти з тем, винесених на самостійну роботу, не точно знає і розуміє основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; наукові основи технологічних процесів харчових виробництв; закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, що свідчить про нормальний рівень формування компетенцій і повне досягнення програмних результатів навчання
11...17	Здобувач вищої освіти з тем, винесених на самостійну роботу, слабо знає і не в повній мірі розуміє основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі процесі і апаратів харчових виробництв; наукові основи технологічних процесів харчових виробництв; закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, що свідчить про задовільний рівень формування компетенцій і повне досягнення програмних результатів навчання
1...10	Здобувач вищої освіти слабо володіє матеріалом питань і тем, винесених на самостійну роботу, що свідчить про мінімальний рівень формування компетенцій і мінімальне досягнення програмних результатів навчання
0 (мінімальна)	Здобувач не з'явився на тестування самостійної роботи