

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Роман ЧЕПОК

"28" серпня 2026 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Наталя НОВІКОВА

Протокол засідання кафедри
харчових технологій ХДАЕУ
від "26" серпня 2026 року №1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сучасні харчові технології та безпека продукції

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень

Освітня програма – « Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

Спеціальність – А5 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

Галузь знань – А Освіта/ Педагогіка

Херсон – Кропивницький – 2026

1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Сучасні харчові технології та безпека продукції
Факультет	Біолого-технологічний
Назва кафедри	Харчових технологій
Викладач	Новікова Наталя Володимирівна, доцент кафедри харчових технологій
Контактна інформація	E-mail - novikova_n@ksaeu.kherson.ua
Графік консультацій	Четвер 15-00
Програма дисципліни	
Мова викладання	українська

2. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна «Сучасні харчові технології та безпека продукції» спрямована на формування у студентів знань, умінь, практичних навичок, необхідних для роботи на сучасних підприємствах харчової промисловості, діяльність яких пов'язана з переробкою сільськогосподарської продукції та виробництва харчових продуктів з урахуванням інноваційних підходів, а також здійснення науково-дослідної роботи в даній галузі.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=605

3. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	надати базові знання щодо основних принципів і стадій виробництва з урахуванням інноваційних підходів, проведення та аналізу результатів діяльності та орієнтування в процесах контролю якості готових продуктів, методик визначення, розтлумачення НД, ДСТУ, ТУ та ін..
Завдання вивчення дисципліни	сформувати навички з теоретичних основ зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, з'ясування технологічних процесів, що проходять в процесі переробки; ознайомлення з матеріально-технічною базою сучасних харчових підприємств; вивчення сучасних методів і технологій переробки сировини; формування знань про причини виникнення втрат і псування при переробці та реалізації, шляхи їх попередження.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК 02. Здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел. ЗК 06. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 09. Здатність до безперервного професійного розвитку та адаптації до інноваційних змін у сфері аграрного виробництва, переробки продукції та харчових технологій.
Спеціальні (фахові)	СК 08. Здатність використовувати сучасні знання та навички в сфері аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій з урахуванням світових трендів та сталого розвитку.

Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	РН 03. Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію. РН 11. Проектувати та впроваджувати сучасні харчові технології та засоби у сфері (галузі) аграрного виробництва сільськогосподарської продукції з урахуванням регіональних потреб. РН 12. Застосовувати цифрові технології для планування, моніторингу та оптимізації аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій. РН 13. Розробляти та впроваджувати у діяльність аграрних і харчових виробництв ефективні технології та обладнання з урахуванням сучасних тенденцій розвитку агрономії, харчових технологій і переробки сільськогосподарської продукції.

5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2026-2027
Семестр	2
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента, ОК 07
Пререквізити	«Технології виробництва аграрної продукції»,
Постреквізити	«Цифрова трансформація та інтелектуальні технології в аграрному секторі», Виконання кваліфікаційної роботи

6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4 кредити / 120 год
Лекції	14
Практичні / Семінарські	18
Лабораторні	
Самостійна робота	88
Форма підсумкового контролю	екзамен

7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка, комп'ютери, ліцензійні програми: Windows, Microsoft Office.
Обладнання	

8. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (можливо вказати – % від загальної суми балів за конкретне заняття). Умови перескладання
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1. Інноваційні напрями розвитку харчової промисловості та контролю якості сировини та готової продукції							
	Тема 1 Сучасні тенденції в харчовій промисловості						
	Лекція 1	Вступ та основи харчових технологій	2				
	Практична робота 1.	Дослідження нормативно-законодавчої бази у сфері виробництва харчових продуктів та контролю їх якості.			2		4
	Самостійна робота.	Аналіз та впровадження інноваційних трендів у виробництво харчових				10	2

		продуктів					
	Тема 2 Основи контролю якості та стандартизація						
	Лекція 2	Базові процеси, обладнання та системи контролю якості та безпеки	2				
	Практична робота 2	Аналіз сучасних тенденцій у харчовій промисловості та інструментів контролю якості й стандартизації.			2		4
	Самостійна робота.	Розробка елементів системи управління якістю (НАССР/ISO) для харчового підприємства та робота з технічними регламентами.				20	3
	ПК ЗЧ 1						5
Змістова частина 2. Інноваційні технології розвитку харчової промисловості та шляхи зберігання сировини та готової продукції							
	Тема 3. Технології переробки основних груп харчових продуктів						
	Лекція 3.	Технології переробки основних груп харчових продуктів	2				
	Лекція 4	Сучасні технології виробництва м'ясних та рибних продуктів	2				
	Лекція 5	Сучасні технології виробництва продукції з рослинної сировини (овочі, фрукти, зерно)	2				
	Практична робота 3.	Дослідження сучасних технологій переробки сировини тваринного походження та методів контролю їх ефективності.			2		4
	Практична робота 4	Дослідження сучасних технологій переробки сировини рослинного походження та інноваційних методів контролю якості.			2		4
	Практична робота 5	Сучасні технології переробки молока			2		4
	Практична робота 6	Дослідження сучасних технологій переробки м'ясної сировини та інструменти контролю якості м'ясопродуктів			2		4
	Самостійна робота	Порівняльний аналіз традиційних та інноваційних технологій переробки основних груп харчової сировини.				20	3
	Тема 4. Пакування, зберігання та утилізація						
	Лекція 6	Сучасні пакувальні матеріали та технології	2				
	Практична робота 7	Дослідження властивостей сучасних пакувальних матеріалів та їх впливу на термін придатності й безпечність харчових продуктів.			2		4

	Самостійна робота.	Пакування, зберігання та утилізація: розробка системи збереження якості та стратегії сталого розвитку				18	3
	Тема 5. Футуристичні технології						
	Лекція 7	Футуристичні горизонти харчових технологій	2				
	Практична робота 8-9	Дослідження футуристичних технологій у виробництві харчових продуктів: від клітинного землеробства до персоналізованого 3D-друку.			4		8
	Самостійна робота.	Футуристичні горизонти харчових технологій: від синтетичного м'яса до персоналізованого цифрового нутріціолога.				20	3
	ПК ЗЧ 2						5

10. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Лабораторні	Виконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування
Самостійна робота	Виконання завдання та усне опитування

11. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль	
<i>Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є:</i>	
☐ письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; ☐ тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; ☐ усне опитування; ☐ виконання і захист лабораторних і практичних робіт.	
Підсумковий контроль за змістовою частиною	
<i>Підсумковий контроль за змістовою частиною полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів, умінь виконання індивідуальних завдань. Формами підсумкового контролю є:</i>	
☐ письмові контрольні роботи за темами лекційних занять змістової частини; ☐ тестування знань здобувачів;	

☐ усне опитування;

Підсумковий контроль

Формою підсумкового контролю є екзамен. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ.

форма проведення екзамену – письмова або усна. Види запитань з відкритими відповідями.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

Розподіл балів з дисципліни (де форма контролю – іспит)

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)								Підсумкова оцінка (екзамен)
Змістова частина 1			Змістова частина 2					
T1	T2	ПК ЗЧ 1	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 2		
Max 6	Max 7	Max 5	Max 19	Max7	Max 11	Max 5	40	Max 100

12. Шкала оцінювання

Оцінювання			
Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	1. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу : ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). [Чинний від 2019-10-01]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019. 42 с. 2. Fellows P. J. Food Processing Technology: Principles and Practice. 5th ed. Woodhead Publishing, 2022. 1152 p. <i>(Це найповніше видання, що охоплює всі фізичні методи обробки, від пастеризації до імпульсних електричних полів).</i> 3. Smith J. S., Hui Y. H. Food Processing: Principles and Applications. 3rd ed. Wiley-Blackwell, 2023. 816 p. 4. Campbell-Platt G. Food Science and Technology. 3rd ed. Wiley, 2022. 640 p.
Додаткова	1. Bhat R. Future Foods: Global Trends, Opportunities, and Sustainability Challenges. Academic Press, 2020. 642 p. 2. Han J. H. Innovations in Food Packaging. 3rd ed. Academic Press, 2024. 720 p. 3. Chaudhary P. Digital Transformation in the Food Industry: Smart Manufacturing and Logistics. CRC Press, 2024. 340 p. 4. Інноваційні технології харчових продуктів : навч. посібник / О. В. Савченко та ін. Житомир : Полісся, 2021. 380 с. 5. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник / Л. В. Баль-Прилипко та ін. Київ : ЦУЛ, 2022. 450 с.
Інформаційні ресурси	1. Офіційний сайт Держпродспоживслужби України. URL: https://www.dpss.gov.ua (дата звернення: 13.01.2026). 3. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів : Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 2239 від 10.12.2018. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0050-19 (дата звернення: 13.01.2026).