

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Харчова біотехнологія»
на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 1 семестр
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Флока Людмила Валеріївна
к.с.-г.н., доцент,

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-099-95-33-287
Електронна адреса	flokaliudmyla@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Ознайомити майбутніх фахівців із досягненнями біотехнології в харчовій промисловості та основними принципами застосування біотехнологічних процесів при виготовленні харчових продуктів
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції – 20 год., практичні заняття – 40 год., самостійна робота – 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. Методи: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК (залік)
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
вміти застосовувати сучасні математичні методи для розв'язання практичних задач, пов'язаних з дослідженням і проектуванням біотехнологічних процесів. Використовувати знання фізики для аналізу біотехнологічних процесів (ПР01).	- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (К01 (ЗК01)); - навички використання інформаційних і комунікаційних технологій (К04 (ЗК04)).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Основи харчової біотехнології		
Тема 1. Використання ферментів мікробного походження в технологіях харчових виробництв	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Теоретичні основи біотехнологічних процесів в харчовій промисловості», «Стадії і кінетика мікроорганізмів», «Продукти мікробного бродиння і метаболізму»
Тема 2. Загальна характеристика та класифікація біологічно активних добавок	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Отримання харчових кислот за допомогою мікроорганізмів», «Промислове культивування мікроорганізмів», «Отримання і використання амінокислот», «Отримання ліпідів за допомогою мікроорганізмів».
Тема 3. Продукти мікробного синтезу як харчові добавки	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Сучасний стан харчової біотехнології», «Застосування харчових добавок і інгредієнтів, отриманих біотехнологічним шляхом».
Тема 4. Біотехнологічні аспекти одержання біологічно активних сполук	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Мікроорганізми, які використовують у харчовій промисловості», «Генетично модифіковані джерела їжі».
Модуль 2. Використання мікроорганізмів у виробництві харчових продуктів		
Тема 5. Молочні ферментовані продукти та промислові заквашувальні культури для їх одержання	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Харчова біотехнологія продуктів з сировини тваринного походження», «Отримання молочних продуктів».
Тема 6. Мікробіота ферментованих м'ясних продуктів та її властивості	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Біотехнологічні процеси у виробництві м'ясних продуктів», «Біотехнологічні процеси у виробництві рибних продуктів»
Тема 7. Особливості виробництва хлібобулочних виробів, алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Харчова біотехнологія продуктів з сировини рослинного походження», «Бродильні виробництва», «Хлібопечення», «Застосування ферментів при виробленні фруктових соків».
Тема 8. Ферментовані продукти рослинного походження.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді за темами: «Консервовані овочі і інші продукти», «Продукти з сої», «Мікроміцети у виробництві продуктів рослинного походження», «Продукти гідролізу крохмалю».

Інформаційні джерела

1. Гаркава К.Г., Косоголова Л.О., Карпов О.В., Ястремська Л.С. Біотехнологія. Вступ до фаху: навч. посіб. Київ: НАУ, 2012. 296с.
2. Гнатюк, М. С. Біотехнологія м'ясних та рибних продуктів : навч. посібник / М. С. Гнатюк, І. М. Гнатюк. Львів : ЛНУВМБТ, 2021. 247 с.
3. Іванов, С. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2015. 402 с.
4. Інноваційні технології в управлінні складними біотехнологічними об'єктами агропромислового комплексу: монографія/ А. П. Ладанюк, В. М. Решетюк, В. Д. Кишенько, Я. В. Смітюх. Київ : ЦУЛ, 2014. 280 с.
5. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, А. М. Куц та ін.; ред. : С. В. Іванов; Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2012. 487 с.
6. Капрельянц, Л. В. Технологія хліба, кондитерських і бродильних виробництв : навч. посібник / Л. В. Капрельянц, І. В. Капрельянц. Одеса : ОНАХТ, 2020. 520 с.
7. Каратєєва О. І., Юлевич О.І. Загальна біотехнологія /О. І. Каратєєва, О.І. Юлевич. Миколаїв : МНАУ, 2022. 107 с.
8. Кармазіна, К. С. Молочні ферментовані продукти : монографія / К. С. Кармазіна. Київ : Кондор, 2023. 230 с.
9. Кишенько, І. І. Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Практикум : навч. посібник / І. І. Кишенько, В. М. Старцова, Г. І. Гончаров ; Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2010. 367 с.
10. Курта С.А. Біотехнології харчових продуктів. Курс лекцій. Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, Супрун В.П., 2020. 310с.
11. Мелетєєв А. Є. Технологія продуктів бродіння і напоїв : укр.-рос. тлумачний словник / А. Є. Мелетєєв ; Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2011. 192 с.
12. Пирог, Т. П. Загальна біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, О. А. Ігнатова ; Міністерство освіти і науки України ; Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2009. 336 с.
13. Пирог, Т. П. Мікробіологія харчових виробництв : навч. посібник / Т. П. Пирог, О. А. Ігнатова. Київ : НУХТ, 2021. 280 с.
14. Пирог, Т. П. Харчова біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог ; Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2020. 412 с.
15. Сидоренко, О. Г. Технологія ферментованих харчових продуктів : навч. посібник / О. Г. Сидоренко. Харків : ХДУХТ, 2022. 268 с.
16. Сімахіна, Г. О. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2016. 455с.
17. Технологія сиру : підручник / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева ; під заг. ред. Ю. Г. Сухенка; Національний університет біоресурсів і природокористування України. Київ : Компрінт, 2015. 412 с.
18. Харчова біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. Ф. Кігель; Нац. ун-т харч. технологій. Київ: Ліра-К, 2019. 407 с.
19. Leroy, F. Fermented Meat Products: Safety, Quality and Biotechnology : monograph / F. Leroy, L. Verluyten. London : Woodhead Publishing, 2023. 296 p.
20. Mokoena, M. Industrial Fermentation and Enzyme Technology : monograph / M. Mokoena. Cambridge : Elsevier, 2024. 288 p.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань.
3. Дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

Політика щодо академічної доброчесності. Списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта): <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ: <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції: <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediynosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1–4): обговорення матеріалу практичних занять та виконання навчальних завдань (3 бали) та тестування (2 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 5–8): обговорення матеріалу практичних занять та виконання навчальних (2 бали) та тестування (2 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Підсумкове тестування	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковому гуртку	10
	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни