

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 31 ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ

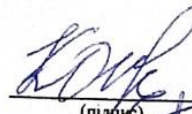
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник  Тетяна НАУМЕНКО, асистент кафедри технології харчування
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол від <u>02.06.2026</u> № <u>21</u>
	Завідувач кафедри <u></u> <u>Оксана Мельник</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

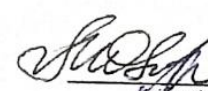
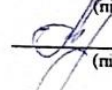
Гарант освітньої програми

 Олена КОШЕЛЬ
(підпис)

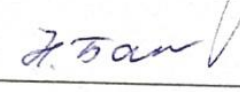
Декан факультету, де реалізується освітня програма

 Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Рецензія на робочу програму (додається)
надана:

 Оксана МЕЛЬНИК
(підпис)
 Тетяна СИНЕНКО
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 Надія БАРАНИК
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 01.07. 2026 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 31 Організація підприємств галузі		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність(програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Харчові технології / спеціальність:181 «Харчові технології»		
5.	ОК може бути запропонований для	ОПП «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6 рівень		
6.	Семестр та тривалість Вивчення	Семестр сьомий – денна, заочна – п'ятий, сьомий семестр. Тривалість вивчення – 15 тижнів, заочне – згідно графіку		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні	Лабораторні
		денне 30/ заочне 8	-	денне 44/ заочне 16
9.	Мова навчання	Українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Науменко Тетяна Анатоліївна, асистент кафедри технології харчування		
10.1	Контактна інформація	каб. 212м, тел.: +380669720201 E-mail: t.yarmosh.phd@snaeu.edu.ua		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент спрямований на формування у здобувачів теоретичних знань і практичних навичок з організації діяльності підприємств галузі. У процесі навчання здобувачі опановують принципи організації виробничих, обслуговуючих та управлінських процесів, планування діяльності підприємства, організації роботи структурних підрозділів, аналізу ефективності їх функціонування та прийняття обґрунтованих організаційно-управлінських рішень.		
12.	Мета освітнього Компонента	Формування у здобувачів теоретичних знань і практичних навичок щодо організації діяльності підприємств галузі, планування виробничих, обслуговуючих та управлінських процесів, організації роботи структурних підрозділів, ефективного використання ресурсів, прийняття обґрунтованих організаційно-управлінських рішень та забезпечення ефективного функціонування підприємств галузі.		
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів», «Технології переробки рослинної сировини», «Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв», «Технології молока та молочних продуктів», «Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Навчальна практика», «Виробнича практика».		
14.	Політика академічної	Вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на засадах		

	Доброчесності	академічної доброчесності та дотриманні вимог «Положення про академічну доброчесність Сумського національного аграрного університету». Здобувачі вищої освіти зобов'язані самостійно виконувати всі види навчальних робіт і не допускати академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації, фальсифікації, списування та інших порушень академічної доброчесності. Лабораторні, індивідуальні та інші письмові роботи, що містять ознаки академічної недоброчесності або є ідентичними роботам інших здобувачів, не зараховуються та підлягають повторному виконанню і захисту. За порушення правил академічної доброчесності під час поточного або підсумкового контролю здобувач вищої освіти притягується до академічної відповідальності відповідно до чинних нормативних документів університету, зокрема може бути зобов'язаний повторно виконати відповідне завдання.
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6398
16	Ключові слова	підприємство галузі, організація виробництва, організаційна структура, виробнича програма, виробничі процеси, виробничі потоки, матеріально-технічне забезпечення, оперативне планування, управління персоналом, організація праці, виробнича логістика, ефективність виробництва.

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³									Як оцінюється РНД ⁴
	ПРН1	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН8	ПРН9	ПРН14	ПРН27	ПРН30	
ДРН 1. Знати організаційні засади функціонування підприємств галузі, принципи побудови організаційної структури, виробничих і обслуговуючих процесів.	X									Оформлення та захист лабораторних занять, модульне тестування, неформальна освіта, участь у наукових конференціях, диф. залік
ДРН 2. Уміти здійснювати пошук, аналіз та використовувати нормативну, наукову й виробничу інформацію для обґрунтування організаційних рішень на підприємствах галузі.		X								
ДРН 3. Розуміти взаємозв'язок технологічних процесів і організації виробництва під час планування діяльності підприємства			X							
ДРН 4. Враховувати особливості технологічних процесів і властивостей харчової сировини під час організації виробництва та виробничих процесів.				X						
ДРН 5. Обґрунтовувати організаційні рішення щодо впровадження сучасних технологій та удосконалення виробничих процесів відповідно до тенденцій розвитку галузі.					X					
ДРН 6. Уміти використовувати нормативно-технічну документацію та брати участь у підготовці організаційної і технологічної документації підприємства.						X				
ДРН 7. Аналізувати ефективність використання матеріальних, трудових і виробничих ресурсів та обґрунтовувати заходи щодо підвищення ефективності діяльності підприємства.							X			
ДРН 8. Дотримуватися принципів соціальної відповідальності, корпоративної культури, здорового способу життя та сталого розвитку під час організації діяльності підприємства.								X		
ДРН 9. Застосовувати раціональні методи організації виробництва, праці та управління для забезпечення ефективного функціонування підприємств галузі.									X	
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ										
Спеціаліст із закупівель										
Загальні: здатність працювати в команді; здатність приймати обґрунтовані рішення; здатність аналізувати інформацію та вирішувати професійні завдання; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.					https://osvita.diiia.gov.ua/course		Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин.			
Фахові:										

здатність аналізувати ринок постачальників, планувати закупівлі та обґрунтовувати вибір постачальників; розуміння принципів організації закупівельної діяльності, управління ланцюгами постачання, проведення тендерних процедур, укладання контрактів і оцінювання ризиків під час здійснення закупівель.	s/purchasing - manager	Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.
--	--	--

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)3						Як оцінюється РНД ⁴
	ПРН1	ПРН4	ПРН14	ПРН16	ПРН19	ПРН23	
ДРН 1. Знати і розуміти теоретичні основи, принципи та сучасні концепції організації підприємств харчової галузі, особливості організації виробничих процесів і функціонування виробничих систем.	X						Оформлення та захист лабораторних занять, модульне тестування, неформальна освіта, участь у наукових конференціях, залік
ДРН 2. Проводити пошук, аналіз та узагальнення науково-технічної інформації з різних джерел і застосовувати її для вирішення завдань з організації виробничих процесів та діяльності підприємств харчової галузі.		X					
ДРН 3. Підвищувати ефективність діяльності підприємств харчової галузі шляхом обґрунтування та впровадження сучасних організаційних, ресурсозберігаючих і безвідходних рішень, спрямованих на раціональне використання виробничих ресурсів.			X				
ДРН 4. Дотримуватися вимог охорони праці, виробничої санітарії та безпечності виробничого середовища, здійснювати організаційні заходи щодо мінімізації виробничих ризиків на підприємствах харчової галузі..				X			
ДРН 5. Організовувати власну діяльність і ефективно працювати індивідуально та в команді під час вирішення виробничих і організаційних завдань підприємств харчової галузі.					X		
ДРН 6. Мати навички організації роботи виробничих підрозділів підприємств харчової галузі, координації їх взаємодії та забезпечення ефективного функціонування виробничих процесів.						X	

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ

Спеціаліст із закупівель		
Загальні: здатність працювати в команді; здатність приймати обґрунтовані рішення; здатність аналізувати інформацію та вирішувати професійні завдання; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Фахові: здатність аналізувати ринок постачальників, планувати закупівлі та обґрунтовувати вибір постачальників; розуміння принципів організації закупівельної діяльності, управління ланцюгами постачання, проведення тендерних процедур, укладання контрактів і оцінювання ризиків під час здійснення закупівель.	https://osvita.dia.gov.ua/courses/purchasing-manager	Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна

		перевірити за посиланням на ньому.
--	--	--

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота		Самостійна робота ден./ заоч./ с. т.	
	Лк ден./ заоч./ с. т.	Лаб. зан. ден./ за оч./ с. т.		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Характеристика харчової промисловості України та завдання її розвитку 1. Характеристика харчової промисловості України; 2. Актуальні завдання розвитку харчової промисловості Питання самостійного вивчення. Регулювання діяльності підприємств харчової промисловості	2/-	-	3/5	[1-18]
Лекційне заняття 2. Характеристика та сучасний стан галузей харчової промисловості України (1 частина) 1. Олійно-жирова галузь 2. Цукрова промисловість; 3. Спиртова промисловість Питання самостійного вивчення. Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості Лабораторне заняття 1. Аналіз сучасного стану та організації діяльності підприємства харчової промисловості	2/2	4/4	2/6	[1-18]
Лекційне заняття 3. Характеристика та сучасний стан галузей харчової промисловості України (2 частина) 1. Пивобезалкогольне галузь; 2. Кондитерська промисловість; 3. Хлібопекарна промисловість; Питання самостійного вивчення. Особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості Лабораторне заняття 2. Дослідження побічних продуктів і відходів виробництва обраної галузі харчової промисловості	2/2	4/4	2/4	[1-18]
Лекційне заняття 4. Характеристика та сучасний стан галузей харчової промисловості України (3 частина) 1. Молочна промисловість; 2. М'ясна промисловість Питання самостійного вивчення. Організаційно-правові форми об'єднань підприємств Лабораторне заняття 3. Дослідження організації та виробничої спеціалізації об'єднань підприємств харчової промисловості	2/-	4/-	4/4	[1-18]

Лекційне заняття 5. Промислове підприємство. Особливості виробничих процесів на підприємствах харчової промисловості 1. Промислове підприємство. Основні риси, характеристика та задачі; 2. Виробнича структура підприємства. Питання самостійного вивчення. Виробничий процес. Складові виробничого процесу. Виробничий цикл. Лабораторне заняття 4. Аналіз технологічного процесу та підбір обладнання для виробництва харчової продукції	2/-	4/-	5/6	[1-18]
Лекційне заняття 6. Організація основного виробництва. Типи виробництв 1. Зміст та задачі організації основного виробництва на підприємствах галузі; 2. Типи виробництва Питання самостійного вивчення. Підвищення ефективності потокового виробництва	2/-	4/-	5/8	[1-18]
Лекційне заняття 7. Виробнича потужність 1. Визначення виробничої потужності. Види виробничої потужності; 2. Розрахунок виробничої потужності Питання самостійного вивчення. Визначення резервів виробничої потужності Лабораторне заняття 5. Розроблення системи мотивації працівників на підприємстві	2/-	4/-	5/8	[1-18]
Неформальна освіта				
Спеціаліст із закупівель 1. Навички та обов'язки спеціаліста із закупівель 2. Основи закупівель 3. Аналітичні методи та інструменти закупівельника			10/10	https://osvita.dia.gov.ua/courses/purchasing-manager
Разом за модуль 1:	14/4	20/8	36/51	
Модуль 2				
Лекційне заняття 8. Трудовий процес та організація праці на підприємствах 1. Трудовий процес; 2. Організація праці; Питання самостійного вивчення. Створення сприятливих умов для роботи Лабораторне заняття 6. Створення сприятливих умов для праці та вдосконалення організації робочого місця	2/2	4/4	5/8	[1-18]
Лекційне заняття 9. Мотивація праці та організація заробітної плати на підприємствах (1 частина) 1. Визначення мотивації. Теорії мотивації; 2. Сучасні підходи до мотивації праці на підприємствах Питання самостійного вивчення. Матеріальне стимулювання праці Лабораторне заняття 7. Розроблення системи мотивації працівників на підприємстві	2/2	4/4	5/8	[1-18]

Лекційне заняття 10. Мотивація праці та організація заробітної плати на підприємствах (2 частина) 1. Тарифна система; 2. Організація заробітної плати на підприємствах; Питання самостійного вивчення. Визначення рівня заробітної плати на підприємствах харчової промисловості Лабораторне заняття 8. Розрахунок рівня заробітної плати працівників підприємств харчової промисловості	2/-	4/-	5/8	[1-18]
Лекційне заняття 11. Організація комплексного обслуговування виробництва 1. Поняття, види та значення технічного і соціального обслуговування виробництва; 2. Організація ремонтного обслуговування 3. Організація енергетичного обслуговування; Питання самостійного вивчення. Організація транспортного обслуговування. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення виробництва та організація складського господарства	2/-	-/-	2/9	[1-18]
Лекційне заняття 12 Організація інноваційних процесів на підприємстві 1. Визначення інноваційної діяльності; 2. Види інноваційної діяльності Питання самостійного вивчення. Інноваційний процес Лабораторне заняття 9. Дослідження інноваційного процесу на підприємстві	2/-	4/-	2/9	[1-18]
Лекційне заняття 13. Організаційні форми інноваційної діяльності 1. Загальні підходи до визначення організаційних форм інноваційної діяльності; 2. Внутрішньофірмової організаційні форми інноваційної діяльності. Питання самостійного вивчення. Міжфірмові організаційні форми інноваційної діяльності Лабораторне заняття 10. Дослідження організаційних форм інноваційної діяльності на підприємстві	2/-	4/-	2/9	[1-18]
Лекційне заняття 14. Забезпечення якості продукції та організації контролю на підприємстві 1. Класифікація показників якості продукції; 2. Методи визначення показників якості продукції; Питання самостійного вивчення. Стандартизація та сертифікація якості продукції	2/-	-/-	4/8	[1-18]
Лекційне заняття 15. Організація контролю на підприємствах харчової промисловості 1. Контроль та його роль у забезпеченні ефективності виробництва; 2. Інструменти управлінського контролю Питання самостійного вивчення. Контроль якості продукції Лабораторне заняття 11. Оцінювання конкурентоспроможності харчових продуктів за	2/-	4/-	5/6	[1-18]

показниками якості				
Тези студентської наукової конференції				
Написання тези на одну із тем вивченого курсу			10/10	
Разом за модуль 2:	16/4	24/8	40/75	
Всього	30/8	44/16	76/126	

1. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1 ДРН 2 ДРН 3 ДРН 4 ДРН 5 ДРН 6	Інтерактивна лекція: використання мультимедійних презентацій, схем, відео, обговорення реальних наукових кейсів, включення міні-дискусій або онлайн-голосувань (Mentimeter, Kahoot).	30/8	Активне навчання: дискусії в малих групах, «мозковий штурм» на основі літературного огляду. Навчання через дослідження: здобувачі формулюють питання, гіпотези та досліджують їх, робота з реальними даними або симульованими експериментами.	76/126
ДРН 1 ДРН 2 ДРН 3 ДРН 4 ДРН 5 ДРН 6 ДРН 7 ДРН 8 ДРН 9	Проблемно-орієнтоване навчання (PBL): постановка реальної або змодельованої наукової проблеми з харчової галузі, робота в групах над пошуком шляхів її дослідження і вирішення. Метод «перевернутої аудиторії»: самостійне опрацювання теорії (відео, подкасти, статті) – практичне обговорення в аудиторії, рефлексивні завдання Практичне навчання: виконання здобувачами мініпроектів із дослідження виробничої діяльності підприємств харчової галузі та презентація отриманих результатів.	44/16	Проектно-орієнтоване навчання: виконання індивідуального або групового дослідження з тематики харчових технологій, презентація результатів, захист перед аудиторією. Рефлексивне навчання: введення робочого зошита, обговорення власного дослідницького прогресу	

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Денна форма навчання			
Модуль 1 (50 балів)			
1.	Відпрацювання лабораторних робіт (5 ЛР по 3 бали)	15 балів / 15%	Протягом 5 днів після проведення заняття
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	25 балів / 25 %	До кінця 8 тижня
3	Неформальна освіта	10 балів/ 10 %	До кінця 8 тижня
Модуль 2 (50 балів)			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (6 ЛР по 3 бали)	18 балів / 18 %	Протягом 5 днів після проведення

			заняття
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
6	Підготовка і опублікування тези	12 балів/ 12 %	До кінця 14 тижня
Заочна форма навчання/ скорочений термін			
Модуль 1 (50 балів)			
1	Відпрацювання лабораторних робіт (2 ЛР по 5 бали)	10 балів / 10 %	Протягом 5 днів після проведення заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	25 балів / 25 %	До кінця 8 тижня
3	Неформальна освіта	10 балів/ 10 %	До кінця 8 тижня
4	Презентація завдання за заданою темою	5 балів/ 5 %	До кінця 8 тижня
Модуль 2 (50 балів)			
1	Відпрацювання лабораторних робіт (2 ЛР по 5 бали)	10 балів / 10 %	Протягом 5 днів після проведення заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
3	Презентація завдання за заданою темою	10 балів/ 10 %	До кінця 14 тижня
4	Підготовка і опублікування тези	10 балів/ 10 %	До кінця 14 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Денна форма навчання				
Захист лабораторних робіт (за 1 лабораторну роботу)	0 балів	1 бал	2 балів	3 бали
	Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 25-20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Підготовка тези та часть у міжнародній/всеукраїнській конференції	Участь здобувача в міжнародній або всеукраїнській конференції, що підтверджено сертифікатом оцінюється в 12 балів			
Неформальна освіта	За успішне проходження онлайн курсу, що підтверджується іменним сертифікатом – 10 балів			
Заочна форма навчання/ скорочений термін				
Захист лабораторних робіт (за 1 лабораторну роботу)	0 балів	2 бал	4 балів	5 бали
	Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 25-20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Підготовка тези та часть у міжнародній/всеукраїнській конференції	Участь здобувача в міжнародній або всеукраїнській конференції, що підтверджено сертифікатом оцінюється в 10 балів			

Неформальна освіта	<i>За успішне проходження онлайн курсу, що підтверджується іменним сертифікатом – 10 балів</i>
Презентація завдання за заданою темою	<i>Завдання передбачає підготовку презентації за тематикою дисципліни. За виконання одного завдання здобувач може отримати до 5 балів.</i>

5.1. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	8, 14 тиждень
3	Зворотній зв'язок у написанні тези, підготовки презентації, проходження неформальної освіти	8, 14 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – **диференційний залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він **пропустив і не відпрацював більше 20% занять**, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи та певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має **незадовільний рейтинг** за підсумком семестру (**0–41 балів**).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Організація підприємств галузі: конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», денної і заочної форми навчання / уклад. Т. А. Науменко, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2026 р. – с.

2. Організація підприємств галузі: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання / уклад. Т. А. Науменко, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2026 р. – с.

3. Організація підприємств галузі: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т. А. Науменко, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2026 р. – с.

6.2. Додаткові

4. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т. Л. Мостенська. — Київ : Кондор, 2025. — 492 с.

5. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : навчальний посібник / В. В. Кійко, О. П. Мельник, О. В. Кузьмін, Н. В. Попова. – К. : Олді+, 2023. – 272 с.

6. Енергоефективні технології в харчовій промисловості : підручник / В. П. Пустовойтенко, О. О. Серьогін, В. Б. Кисельов. – К. : Олді+, 2022. – 548 с.

7. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія / В. А. Піддубний, М. Ф.

Кравченко, А. О. Чагайда, С. В. Красножон ; за ред. В. А. Піддубного. – К. : Кондор, 2025. – 320 с.

8. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навчальний посібник / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович. – К. : Олді+, 2024. – 312 с.

9. Охорона праці в галузі (харчові технології) : підручник / О. В. Войналович, Є. І. Марчишина. – К. : Центр учбової літератури, 2022. – 368 с.

10. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник. – К.: Держстандарт України, 2001.

11. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги. – К.: Держстандарт України, 2001.

12. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. – К.: Держстандарт України, 2001.

13. ДСТУ ISO 14000-97. Системи управління навколишнім середовищем. Склад та опис елементів і настанови щодо їх застосування. – К.: Держстандарт України, 1997.

14. ISO 22000:2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.

15. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: Держспоживстандарт України, 2003