

**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**«Технологія делікатесних виробів із нетрадиційної**  
**м'ясної сировини»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. 181 Харчові технології. ОПП Харчові технології. 241 Готельно - ресторанна справа. ОПП Готельно—ресторанна справа.
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова
<b>Курс, семестр</b>	2 курс, 4 семестр
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4,0.
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра технології виробництва продукції тваринництва ім. проф. О.П. Бондаренка
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	Викладач: Поліщук Анатолій, д. с.-г. н., професор Контакти: ауд. 433 (навчальний корпус 4) huntersport999@gmail.com
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Набуття знань та практичних навичок з питань використання нетрадиційної м'ясної сировини ( дичина тварин і птиці ) в харчуванні людини і приготування з цієї сировини асортименту страв. Уміння обрати, підготувати і зберігати таку сировину перед використанням для приготування.
<b>Компетентності</b>	ФК Здатність використовувати набуті знання при використанні в харчуванні людей різної нетрадиційної м'ясної сировини і продуктів;
<b>Результати навчання</b>	РН Впроваджувати культуру споживання нетрадиційної м'ясної сировини людьми. Фахово пропагувати особливості використання такої сировини в харчуванні людей.
<b>Методи навчання</b>	<b>Методи навчання:</b> словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (практичні роботи), методи самостійної роботи (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань), , методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	Тема 1. Історичні аспекти споживання м'яса людиною. Людина мисливець. Людина господар. Тема 2. Значення м'яса в харчуванні людини . Біологічна цінність білка м'яса диких тварин і птиці. Тема 3. Особливості обробки туш диких тварин і птиці до подальшого використання . Характеристика харчових властивостей м'яса диких тварин і птиці. Тема 4. Асортимент страв з м'яса оленевих ( олень шляхетний,

	<p>олень плямистий, козуля).</p> <p>Тема 5. Асортимент страв з м'яса дикого кабана і зайця.</p> <p>Тема 6. Асортимент страв з м'яса диких качок, гусака, голубів.</p> <p>Тема 7. Асортимент страв з м'яса фазана, куріпки, перепела, вальдшнепа і бекаса.</p> <p>Тема 8. Фізико-хімічні процеси при гасінні м'яса. Контроль якості готової продукції і страв з м'яса диких тварин і птиці.</p>
<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p><i>Форми поточного контролю:</i> опитування, виконання вправ на практичних заняттях(30 балів); опитування на лекціях (24 бали) виконання завдань самостійної роботи ( денна форма 46 балів); форма семестрового контролю - залік</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p><i>Політика щодо термінів виконання та перескладання:</i> усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</p> <p><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i> списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a></p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p><i>Політика щодо відвідування:</i> відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.</p> <p>Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf</a>.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ</p>
<p><b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Не передбачені.</p>
<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни</b></p>	<p>Презентації, відеоролики</p>

<b>(за потреби)</b>	
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. 2-ге вид. Київ: Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. 384 с.</li> <li>2. Ростовський, В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. - Київ : ЦУЛ, 2010. -324 с.</li> <li>3. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування". Ч.1 / Уклад. М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, КНТЕУ. Київ : КНТЕУ, 2005. 370 с.</li> <li>4. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. Київ: Світ книги, 2012. 537 с.</li> <li>5. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Київ. Кондор, 2008. 280 с.</li> <li>6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. Київ: А.С.К., 2000. 848 с.</li> <li>7. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.</li> <li>8. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик Львів. Вид-во «Оріяна-Нова», 2001.</li> <li>9. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. Київ: Балтія-Друк, 2006. 232 с.</li> <li>10. Конвісер І.Ю. Болілий О.С. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. посібник. Київ: Київ нац. торг. екон. ун-ситет, 2001. 236 с.</li> <li>11. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / «Центр учбової літератури», 2016. 620 с.</li> <li>12. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556 с.</li> </ol>
<b>Рік введення</b>	2024