

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Міні-технології харчових виробництв»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології / 241 Готельно-ресторанна справа / 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  ОПП: Харчові технології Готельно-ресторанна справа Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова
<b>Курс, семестр</b>	Курс – 3, семестр – 1.
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів – 4,0.
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>Викладач:</i> Дубова Галина, к. т. н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> <a href="mailto:halyna.dubova@pdau.edu.ua">halyna.dubova@pdau.edu.ua</a> <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування знань та професійних навичок з організації технологічного процесу виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв, на основі класичних та інноваційних способів обробки сировини.
<b>Компетентності</b>	<i>Загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. <i>Спеціальні:</i> СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво міні-технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини.
<b>Результати навчання</b>	ПРН. Володіти класичними та інноваційними технологічними прийомами обробки сировини для організації технологічного процесу виробництва харчових продуктів в умовах міні-виробництв.
<b>Методи навчання</b>	<i>За джерелом знань:</i> словесні, наочні та практичні методи; <i>за логікою:</i> аналітичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, моделювання; <i>за мисленням:</i> проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; <i>за ступенем керівництва:</i> методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	Тема 1. Особливості міні-технологій харчових виробництв. Тема 2. Технології ферментованої рослинної сировини в умовах міні-виробництв. Тема 3. Технології Superfoods та їх користь для здоров'я людини. Тема 4. Виробництво м'ясокопченостей в умовах міні-виробництв. Тема 5. Технологія соусів, кетчупів в умовах міні-виробництв.

	<p>Тема 6. Вирощування мікрозелені, спраутсів і технології їх переробки.</p> <p>Тема 7. Технологія заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництва.</p> <p>Тема 8. Технології переробки молока в умовах міні-виробництва.</p>
<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма – 32 балів, заочна форма – 20 балів); <i>виконання вправ на практичних заняттях</i> (денна форма – 32 бали, заочна форма – 20 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 20 балів, заочна форма – 40 балів); <i>підсумкове тестування</i> (денна форма – 16 балів, заочна форма – 20 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю – залік.</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p>Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях з поважної причини (документальне підтвердження) надається право відпрацювати пропущене заняття на наступному практичному занятті у спосіб, визначений викладачем. У разі відсутності без поважних причин – здобувач вищої освіти повинен відпрацювати пропущені заняття (виконати додаткові завдання за пропущеними темами).</p> <p>Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a></p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті на різноманітних навчальних платформах (Prometheus, Coursera тощо) за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, в якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. 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>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса та риби. Флауменбаум Б.Л., Кротов Є.Г., Загібалов О.Ф та ін. Київ: Вища школа, 1995. 301 с.</li> <li>3. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи харчових виробництв: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.</li> <li>4. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник / За ред. П. Пивоварова. Харків: ХДУХТ, 2010. 363 с.</li> <li>5. Поліщук Г.Є. Теоретичні основи технології харчових виробництв:</li> </ol>

	<p>текст лекцій для студ. спец. 6.091700 "Технологія зберігання, консервування та переробки молока. Київ: НУХТ, 2006. 106 с.</p> <p>6. Кравченко М. Ф., Антоненко А. В. Теоретичні основи харчових технологій. Київ: Вища школа. 2011. 516 с.</p> <p>7. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. За ред. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. Харків : НТУ «ХП», 2010. 720 с.</p> <p>8. Калакура М.М. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навчальний посібник. Київ: ВМУРоЛ «Україна», 2011. 109 с.</p> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <p>1. Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. Paramithiotis, S. (ed.). Lactic acid fermentation of fruits and vegetables. CRC press. 2021. 312 p.</p> <p>4. Sajjad, N., Rasool, A., Fazili, A. B. A., &amp; Eijaz Ahmed Bhat, E. A. Fermentation of fruits and vegetables. <i>Plant Arch</i>, 20, 2020. P. 1338-1342.</p> <p>5. Домарецький В.А., Куц А.М., Шевченко О.Ю. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / під ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. Київ: Фенікс, 2011. 704 с.</p>
Рік введення	2023