

СИЛАБУС
 НАВЧАЛЬНОЇ
 ДИСЦИПЛІНИ
**«ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОЇ
 ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ІЗ
 НЕТРАДИЦІЙНОЇ
 СИРОВИНИ»**

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	Спеціальність 181 Харчові технології <i>ОПП Харчові технології</i> Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i>
Статус навчальної дисципліни	факультетська вибіркова
Курс, семестр	Курс 2, семестр 3
Трудомісткість	Загальна кількість годин 120 год Кількість кредитів 4,0 Форма семестрового контролю залік
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології, кафедра рослинництва
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: Бараболя Ольга, кандидат с.-г. наук, доцент.  Контакти: 468 (корпус 4)  e-mail: olga.barabolia@pdau.edu.ua,  тел.: +380667284495.

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування системи знань та вмінь у здобувачів вищої освіти з технології крафтової харчової продукції із нетрадиційної сировини, набуття ними сучасних теоретичних знань та практичних навичок з питань організації ведення ведення крафтового виробництва
Компетентності	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
Результати навчання	РН 2. Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.
Методи навчання	Словесні, наочні методи, практичні методи, методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності, інтерактивні методи, методи усного контролю, методи письмового контролю, методи лабораторно-практичного контролю, методи самоконтролю.
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Крафтові технології: поняття, перспективи та асортимент виробництва. Тема 2. Принципи виробництва крафтових м'ясних продуктів. Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу. Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів Тема 8. Технологія виробництва крафтового морозива
Стратегія оцінювання результатів навчання	Опитування, контрольна робота, виконання лабораторних робіт.
Політика навчальної дисципліни	Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач вищої освіти пропустив заняття, він зобов'язаний відпрацювати його й виконати завдання згідно методичних рекомендацій до семінарських занять та самостійної роботи.

	Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Є можливість опанування навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитнотрансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів
--	--

	навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Непередбачені
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеороліки
Рекомендовані джерела інформації	Основні 1. О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія. Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с. 2. Кравченко М. Ф., Антоненко А.В.. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 515 с. 3. І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. Технологія морозива : навч. посіб. Київ, 2014 248 с. 4. Сухенко Ю. Г., Поліщук Г. Є., Р. Й. Раманаускас, Шингарева Т.І. Технологія сиру: підручник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: ІНКОС, 2018. 412 с. 5. В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко та ін. Загальні технології харчових виробництв: підруч. Київ: Університет «Україна», 2012. 814 с. 6. А. В.Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довід. Чернівці : Книги - XXI, 2005. 456 с. 7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. 135 с. 8. М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. Технологія маргаринів та промислових жирів. Львів : Сполом, 2013. 187 с. 9. Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О.

	Білявський, О.В. Власенко, Л.В. Мороз. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник. Київ : Лібра, 2006. 304 с. Допоміжні: 1. Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму. Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення: матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). Львів, 2020. С. 283–287. 2. Паска М.З., Маслійчук О. Б. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів. Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2020. Т. 31 (70), ч. 2, № 2. С. 136–142. 3. Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквісними наповнювачами. Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. С. 6–14. 4. Андріана Джумига, Оріся Іжевська Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон. День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. Львів: ЛДУФК, 2019. С. 246-248. 5. Василь Сорока, Оріся Іжевська. Дослідження впливу теплової обробки на фізико-хімічні показники, амінокислотний та жирнокислотний склад сметанно-рослинних соусів. День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. Львів: ЛДУФК, 2019. С. 258–260.
Рік введення	2023