




СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, а також другий (магістерський) рівень вищої освіти спеціальності 211 Ветеринарна медицина, набору 2022 року
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	Для студентів усіх спеціальностей Полтавського державного аграрного університету
Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова.
Курс, семестр	Курс - 3, семестр - 6
Трудомісткість	Загальна кількість годин - 90 годин. Кількість кредитів - 3 кредити
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технології тваринництва та продовольства, Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент. Контакти: ауд. 507 К, навчальний корпус 5А  : yevheniia.khmelnytska@pdau.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування теоретичних знань і практичних навичок щодо технологічних процесів, способів виробництва, прийомів та операцій у технології морозива та напрямків їх вдосконалення.
Компетентності	ЗК 13 Здатність розуміти предметну область і професійну діяльність з можливостями проведення досліджень на відповідному рівні
Результати навчання	РН 7 Демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях для їхнього упровадження у професійній діяльності
Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення, бесіда; Практичні методи: практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку виробництва морозива. Асортимент і класифікація морозива.. Тема 2. Характеристика сировини для виробництва морозива та вимоги до її якості Тема 3. Вимоги до якості морозива згідно нормативних документів Тема 4. Обладнання для виробництва морозива різних видів Тема 5. Технологія морозива різних видів Тема 6. Інновації у технології морозива Тема 7. Пакування, маркування, транспортування і зберігання морозива Тема 8. Вади морозива та способи їх усунення

<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми оцінювання <u>поточного контролю</u> : опитування (16 балів); виконання завдань на практичних заняттях (28 балів); виконання завдань самостійної роботи (32 бала); підсумкова контрольна робота (24 бала). Максимальна кількість балів (100 балів) <u>Форма семестрового контролю</u>: залік</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>1. <u>Політика щодо термінів виконання та перескладання</u>: 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). 2. <u>Політика щодо академічної доброчесності</u>: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 3. <u>Політика щодо відвідування</u>: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. 4. Є можливість <u>опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності</u> за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. 5. На здобувачів вищої освіти <u>поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті</u> перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Передумови відсутні</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <p>1. Поліщук Г. Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. та ін. Технологія молочних продуктів: підручник: Київ, НУХТ, 2013. 502 с. 2. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Сарана В.В. Наукове і технічне забезпечення виробництва морозива: монографія / за ред. проф. Г.Є. Поліщука. Київ. НУБіП України, 2019. 299 с 3. Технологія морозива: Навч. посібник / І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є. Шарахматова, А.Л. Туровська, І.С. Гудз. Київ. Вища освіта, 2010. 240 с.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>1. ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 36 с. (Інформація та документація). 2. ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови» [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 38 с. (Інформація та документація).</p>

	3.ДСТУ 4735:2007 «Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови» [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 38 с.(Інформація та документація).
Рік введення	2024