

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОЇ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ІЗ
НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	Курс - 1, семестр – 1
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра технології виробництва продукції тваринництва.
Контактні дані розробника (-ів)	<i>Викладач:</i> Сябро Альона Сергіївна, доктор філософії, старший викладач контакти: ауд. 431 (навчальний корпус № 4) <i>e-mail:</i> alona.siabro@pdau.edu.ua <i>сторінка</i> <i>викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/syabro-alona-sergiyivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Непередбачено
Компетентності	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері технології виробництва і переробки продукції тваринництва.
Програмні результати навчання	Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, уміння залагоджувати конфлікти, уміння управляти своїм часом, здатність логічно і системно мислити.

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 крафтового виробництва

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 фруктовоягідної 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

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (лабораторні роботи), порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами), репродуктивний (робота з готовими зразками), дослідницький (студенти виконують пошукові дії), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт, виконання практичних завдань), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

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).

Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету

<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/55/55/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf>

здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.

- щодо академічної доброчесності

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: <https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

Письмові роботи перевіряються на наявність

	<p>плагиату. У разі виявлення факту плагиату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p>
- щодо відвідування занять	<p>Відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p>
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	<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 https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf</p>
- щодо оскарження результатів оцінювання	<p>Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf</p>
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
<i>Основні</i>	
<ol style="list-style-type: none"> Черевко О.І., Пересічний М.І., Пересічна С.М. 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. Кравченко М. Ф., Антоненко А.В.. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 515 с. Бартковський І.І., Поліщук Г.Є., Шарахматова Т.Є, Туровська Л.Л., Гудз І.С. Технологія морозива : навч. посіб. Київ, 2014 248 с. Сухенко Ю. Г., Поліщук Г. Є., Р. Й. Раманаскас, Шингарева Т.І. Технологія сиру: підручник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: ІНКОС, 2018. 412 с. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. Загальні технології харчових виробництв: підруч. Київ: Університет «Україна». 2012. 814 с. Бабюк А.В., Макарова О.В., Rogozinskyi M.S., Романів Л.В., Федорова О.Є.. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довід. Чернівці : Книги - XXI, 2005. 456 с. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. 135 с. 	

- 8.Паска М.З., Демидов І.М., Жук О. І. Технологія маргаринів та промислових жирів. Львів : Сполум, 2013. 187 с.
- 9.Димань Т.М., Барановський М.М., Білявський Г.О., Власенко О.В., Мороз Л.В. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник. Київ: Лібра, 2006. 304 с.

Допоміжні:

- 1.Паска М., Баль-Прилипко Л. 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 білоквмісними наповнювачами. Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. С. 6–14.
- 4.Джумига А., Іжевська О. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон. День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. Львів: ЛДУФК, 2019. С. 246-248.
- 5.Сорока В., Іжевська О. 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.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри технології виробництва продукції тваринництва від 02.09.2024р. № 1

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Виконання практичних робіт та їх захист	Виконання завдань самостійної роботи	Разом
Тема 1. Крафтові технології: поняття, перспективи та асортимент виробництва.	5	5	10
Тема 2. Принципи виробництва крафтових м'ясних продуктів.	5	5	15
Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.	5	5	10
Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктовоягідної та овочевої сировини	5	5	10
Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.	10	5	15
Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів	10	5	10
Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	10	5	15
Тема 8. Технологія виробництва крафтового морозива	10	5	15
Разом	60	40	100

Шкала та критерії оцінювання

- виконання практичних робіт та їх захист:

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
5	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь.
4	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь.
3	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, добра відповідь з невеликою кількістю неточностей.
2	Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня.
1	Виконані не всі завдання, відповідь нижче середнього рівня, не може відповісти на додаткові питання.

- виконання завдань самостійної роботи:

<i>Кількість балів</i>	<i>Критерії оцінювання</i>
5	Повністю розкрита відповідь, відмінне виконання завдань самостійної роботи, чітка повна відповідь на додаткові запитання
4	Повністю розкрита відповідь та відмінне виконання завдань самостійної роботи
3	Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи, допускаються невеликі неточності
2	Питання розкриті не повністю, не виконані деякі завдання
1	Питання розкриті не повністю, виконано менше 20% завдань