

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Міні-технології харчових виробництв»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології / 241 Готельно-ресторанна справа / 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології / Готельно-ресторанна справа / Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	Курс – 3, семестр – 1.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> ДУБОВА Галина, к. т. н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) e-mail: halyna.dubova@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Не передбачено
Компетентності	<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.
Програмні результати навчання	ПРН. Володіти класичними та інноваційними технологічними прийомами обробки сировини для організації технологічного процесу виробництва харчових продуктів в умовах міні-виробництв.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Формування навичок: комунікації, здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах, уміння залагоджувати конфлікти, працювати в команді, управляти своїм часом, розуміння важливості кінцевих термінів, здатність логічно і системно мислити.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування знань та професійних навичок з організації технологічного процесу виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв, на основі класичних та інноваційних способів обробки сировини.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- 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.
Тема 6. Вирощування мікрозелені, спраутсів і технології їх переробки.
Тема 7. Технологія заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв.
Тема 8. Технології переробки молока в умовах міні-виробництв.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

- за джерелом знань:* словесні, наочні та практичні методи;
за логікою: аналітичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, моделювання;
за мисленням: проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький;
за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала

Наведені в 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). |
| - щодо академічної доброчесності | списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. |
| - щодо відвідування занять | відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка. |
| - політика щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти | 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. 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. |
| - політика щодо оскарження результатів оцінювання | здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання. |

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія. / Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Вінниця : Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.

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.
3. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи харчових виробництв: навч. посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
4. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посібник / За ред. П. П. Пивоварова. Харків : ХДУХТ, 2010. 363 с.
5. Поліщук Г. Є. Теоретичні основи технології харчових виробництв : текст лекцій для студ. спец. 6.091700 "Технологія зберігання, консервування та переробки молока. Київ : НУХТ, 2006. 106 с.
6. Кравченко М. Ф., Антоненко А. В. Теоретичні основи харчових технологій. Київ : Вища школа. 2011. 516 с.
7. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. За ред. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. Харків : НТУ «ХП», 2010. 720 с.
8. Калакура М. М. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навчальний посібник. Київ : ВМУРоЛ «Україна», 2011. 109 с.

Допоміжні

1. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
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.
3. Paramithiotis, S. (ed.). Lactic acid fermentation of fruits and vegetables. CRC press. 2021. 312 p.
4. Sajjad, N., Rasool, A., Fazili, A. B. A., & Eijaz Ahmed Bhat, E. A. Fermentation of fruits and vegetables. *Plant Arch*, 20, 2020. P. 1338-1342.
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.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 2.09.2024 № 1

**Додаток до силабусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів із навчальної дисципліни
«Міні-технології харчових виробництв»**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання ЗВО			Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Особливості міні-технологій харчових виробництв.	2	6	2	10
Тема 2. Технології ферментованої рослинної сировини в умовах міні-виробництв.	2	6	2	10
Тема 3. Технології Superfoods та їх користь для здоров'я людини.	2	6	2	10
Тема 4. Виробництво м'ясокопченостей в умовах міні-виробництв.	2	6	2	10
Тема 5. Технологія соусів, кетчупів в умовах міні-виробництв.	2	6	2	10
Тема 6. Вирощування мікрозелені, спраутсів і технології їх переробки.	2	6	2	10
Тема 7. Технологія заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв.	2	6	2	10
Тема 8. Технології переробки молока в умовах міні-виробництв.	2	6	2	10
Всього	16	48	16	80
Вихідне тестування				20
Разом				100

**Шкала та критерії та оцінювання
Опитування (0-2 бали)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення міні-технологій, розуміє принципи, процеси і технології організації роботи харчових виробництв, робить відповідні висновки, аргументує свої думки.
1	ЗВО у повному обсязі знає, розуміє і вміє використовувати на практиці основні положення міні-технологій, розуміє принципи і технології організації харчових виробництв, робить відповідні висновки, аргументує свої думки, але робить деякі помилки під час відповідей.
0	ЗВО не знає, не розуміє і не вміє використовувати на практиці основні положення міні-технологій, розуміє принципи, процеси і технології організації харчових виробництв, але не може зробити відповідні висновки, аргументувати свої думки.

**Шкала та критерії та оцінювання
Виконання вправ на практичних заняттях (1-6 балів)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
6	ЗВО у повному обсязі виконав практичне заняття за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки.
5	ЗВО правильно виконав практичне заняття за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки.
4	ЗВО виконав практичне заняття за обраним питанням, відповідає на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки.

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО не у повному обсязі виконав практичне заняття за обраним питанням з незначними недоліками, відповідає на поставлені додаткові питання, робить висновки, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки.
2	ЗВО не у повному обсязі виконав практичне заняття за обраною темою, не відповідає на поставлені додаткові питання, не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки.
1	ЗВО виконав практичне заняття, але не орієнтується в ньому.

Шкала та критерії та оцінювання ЗВО
Виконання завдань самостійної роботи (0-2 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи.
1	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі в двох питаннях.
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи або виконав не за своїм варіантом.

Шкала та критерії оцінювання
Вихідне тестування (0-20 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
16-20	Повна та вичерпна відповідь на питання тестів (допускається 5% не вірних відповідей), а також повністю правильного використання професійної термінології, вміння скласти технологічну схему міні-виробництв.
11-15	У випадку 25 % невірних відповідей на питання тестів, є помилки при складанні технологічної схеми міні-виробництв.
6-10	У випадку 45 % невірних відповідей на питання тестів, технологічну схему міні-виробництва складено не вірно.
2-5	У випадку 60 % невірних відповідей на питання тестів.
1	У випадку 80 % невірних відповідей на питання тестів.