




СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
« Крафтові технології »

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс - 1, семестр – 2.
Трудомісткість	Загальна кількість годин - 90 год, кількість кредитів - 3,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології, кафедра рослинництва
Контактні дані розробника(ів)	<p><i>Викладач: Бараболя Ольга, кандидат с.-г. наук, доцент.</i></p> <p>Контакти: 468 (корпус 4)</p> <p> e-mail: olga.barabolia@pdau.edu.ua,</p> <p> тел.:+380667284495.</p> 
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження.
Компетентності	<p>Загальні:</p> <p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>Спеціальні:</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини.</p>

	СК 8. Здатність до наукового обґрунтування, розроблення нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів
Результати навчання	РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.
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 - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку Тема 2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах виробництва. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса. 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 (денна форма – 20 балів, заочна форма – 10 балів); виконання лабораторних робіт (денна форма – 30 балів, заочна форма – 10 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 30 балів, заочна форма – 20 балів); контрольна робота (заочна форма – 40 балів). Форма семестрового контролю – екзамен (20 балів).
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); посилення 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 кредитно трансферної 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 здобутих 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, здобутих у неформальній та інформальній

	освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Ділова іноземна мова, Інноваційні технології харчових виробництв, Методологія наукових досліджень, Організація і планування експериментів, Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів, Технології органічних харчових продуктів
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеороліки
Рекомендовані джерела інформації	<p>Основні:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна та ін.; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с. 2. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. Київ, 2014 248 с. 3. Технологія сиру : підручник / Сухенко Ю. Г., Поліщук Г. Є., Раманаускас Р. Й., Шингарева Т.І. за ред. проф. Ю.Г. Сухенка. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : ІНКОС, 2018. 412 с. 4. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко та ін. Київ : Університет «Україна», 2012. 814 с. 5. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. 135 с. 6. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. Львів : Сполом, 2013. 187 с. <p>Допоміжні:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Паска М. З., Радзімовська О. В., Бурак М. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. Київ: НУХТ, 2020. С. 119–221. 2. Паска М. З., Маслійчук О. Б. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних

	<p>напівфабрикатів. <i>Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки</i>. 2020. Т. 31 (70), ч. 2, № 2. С. 136–142.</p> <p>3. Баль-Прилипка Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами. <i>Продовольчі ресурси</i>. 2020. Т. 8, № 15. С. 6–14.</p> <p>4. Джумига А., Іжевська О. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон. <i>День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф.</i> Львів : ЛДУФК, 2019. С.246-248. http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23030</p> <p>5. Петрюк О., Вовчок Р., Іжевська О. Цикорій – цінна сировина для збагачення хлібобулочних виробів з функціональними властивостями / <i>Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф.</i> Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 174–175.</p> <p>6. Paska M., Masliichuk O. Microstructural studies of improved meat chopped semifinished products / <i>Technology audit and production reserves</i>. 2017. №3/3(35). P. 39–44.</p> <p>7. Юхно В. М., Бараболя О. В. Розробка рецептури та особливості технології хлібобулочних виробів функціонального призначення. <i>Вісник, Уманського університету садівництва</i>, №1, 2022. С. 46–51</p> <p>8. Бараболя О. В., Куш Л. І., Дудник С. О., Дубова Г. Є. Розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. <i>Вісник, Уманського університету садівництва</i>, №1, 2022. С. 52–57</p>
Рік введення	2023