



**СИЛАБУС навчальної  
ДИСЦИПЛІНИ**  
«Технологія крафтової харчової продукції із  
нетрадиційної сировини»

<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології / 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП: Харчові технології / Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова
<b>Курс, семестр</b>	Курс - 2, семестр - 3
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів 4,0
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології, кафедра рослинництва
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>Викладач: <b>Бараболя Ольга</b>, кандидат с.-г. наук, доцент.</i> Контакти: 468 (корпус 4)  e-mail: olga.barabolia@pdau.edu.ua,  тел.:+380667284495.
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня наукових підходів до сучасних технологій виробництва широкого спектру харчових продуктів, у тому числі соціальних, спеціальних та для спецконтингентів, із різних видів сировини, вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва харчової продукції із нетрадиційної сировини різного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску харчової продукції з нетрадиційної сировини.
<b>Компетентності</b>	СК. Здатність до наукового обґрунтування ефективного використання нетрадиційних видів сировини в технологіях харчових продуктів
<b>Результати навчання</b>	РН. Аналізувати, обирати та ефективно використовувати нетрадиційну сировину як прогресивний напрямок створення продуктів харчування
<b>Методи навчання</b>	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.
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<p>Тема 1. Розширення асортименту харчової сировини для інноваційних продуктів харчування</p> <p>Тема 2. Технології перероблення нетрадиційної та дикорослої сировини</p> <p>Тема 3. Характеристика асортименту м'ясопродуктів із нетрадиційної сировини</p> <p>Тема 4. Технологія м'яса і м'ясопродуктів із птиці</p> <p>Тема 5. Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів</p> <p>Тема 6. Розширення асортименту оліє-жирових продуктів для харчової промисловості</p> <p>Тема 7. Використання сировинних ресурсів і забезпечення якості та безпечності кулінарної та іншої продукції із риби і морепродуктів</p> <p>Тема 8. Розширення асортименту морозива з використанням нетрадиційної сировини</p>
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p>Форми поточного контролю знань: опитування, контрольна робота, виконання лабораторних робіт.</p> <p>Форма семестрового контролю - залік</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<p>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.</p> <p>Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.</p> <p>Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>.</p> <p>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.</p> <p>Є можливість опанування навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої /</p>

	<p>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.</p> <p>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, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Презентації, відеороліки</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Кравченко М. Ф., Антоненко А.В.. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 515 с.</li> <li>3. І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. Технологія морозива : навч. посіб. Київ, 2014. 248 с.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>

	<p>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.</p> <p>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. 135 с.</p> <p>8. М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. Технологія маргаринів та промислових жирів. Львів : Сполом, 2013. 187 с.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>1. Марія Паска, Лариса Баль-Прилипка. 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.</p> <p>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.</p> <p>3. Баль-Прилипка Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквісними наповнювачами. Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. С. 6–14.</p> <p>4. Андріана Джумига, Орися Іжевська Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон. День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. Львів: ЛДУФК, 2019. С. 246-248.</p> <p>5. Василь Сорока, Орися 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.</p>
Рік введення	2023