



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія крафтових молочних продуктів»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	4 курс, 8 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931 https://www.pdau.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Технологія молока і молочних продуктів
Компетентності	ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. ФК 14. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини тваринного походження впродовж технологічного процесу.
Результати навчання	ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції

	тваринництва. ПРН 25. Впроваджувати технології переробки сировини тваринного походження у харчові продукти на основі знань закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, навички тайм-менеджменту	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, вмінь і навичок щодо технології виробництва крафтових молочних продуктів	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Загальна характеристика технологій крафтового виробництва молочних продуктів. Тема 2. Крафтові технології напоїв на основі молочної сировини. Тема 3. Крафтові технології сметани та кисломолочного сиру. Тема 4. Крафтові технології виробництва м'яких сирів. Тема 5. Крафтові технології твердих сирів. Тема 6. Крафтові технології вершкового масла. Тема 7. Крафтові технології морозива. Тема 8. Крафтові технології молочних десертів.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій)	
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 робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях без поважної причини (відсутнє документальне підтвердження) надається право одержати бали за передбачені

	робочою програмою форми поточного контролю, але із загальної суми за кожен вид завдань вираховується 1 бал. 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/5555/plozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.
- щодо академічної доброчесності	Списування і використання мобільних пристроїв під час виконання контрольної роботи заборонені. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaoproneformalnuosvitu.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	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/plozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	

Основні

1. Харчові технології: навчальний посібник у 2-х ч. Ч. 1 / Ф. В. Перцевий та ін. ; за заг. ред. Ф. В. Перцевого. Харків-Суми, 2019. 288 с.
2. Черевко О. І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія ; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. Харків : Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі, 2017. 962 с.
3. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. Сучасні технології харчової науки : навч. посіб. Суми: Олді Плюс, 2022. 352 с.
4. Савченко О. А., Грек О. В., Красуля О. О. Сучасні технології молочних продуктів: підручник. Київ: ЦП «Компринт», 2018. 218 с.

Допоміжні

5. Бартковський І. І., Поліщук Г. Є., Шарахматова Т.Є., Туровська Л. Л., Гудз І.С. Технологія морозива: навч. посібник. Київ, 2014. 248 с.
6. Технологія сиру : підручник 2-ге вид., перероб. і доп. / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева ; за ред. Ю. Г. Сухенка. Київ : ІНКОС, 2018. 412 с.
7. Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г., Оліферчук О. Г. Крафтові сири як перспективний екопродукт для закладів ресторанного господарства. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(8\).2023.5](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.5)
8. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія / за ред. Черевка О. І., Пересічного М. І. ; 4-те вид., переробл. та допов. Харків : ХДУХТ, 2017. 592 с. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8491/1/монографія.pdf>
9. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2019. № 7. Т. 4. С. 92–95. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26205>

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. У Полтавському державному аграрному університеті відбувся форум-ярмарок «Крафтовий бізнес Полтавщини: єднання заради відновлення регіону». URL: <https://www.pdau.edu.ua/news/u-poltavskomu-derzhavnomu-agrarnomu-universyteti-vidbuvsya-forum-yarmarok-kraftovyy-biznes>
2. Полтавськими сирами смакували в Німеччині. URL: <https://www.pdau.edu.ua/news/poltavskymy-syramy-smakuvaly-v-nimechchyni>
3. Локальні, нішеві та крафтові продукти формують смак України. URL: <https://www.seeds.org.ua/lokalni-nishevita-kraftovi-produkti-novij-smak-ukra%D1%97ni/>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 02 вересня 2024 року № 1.

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування за конспектом	виконання завдань на лабораторних заняттях та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Загальна характеристика технологій крафтового виробництва молочних продуктів.	2	-	14	10	2
Тема 2. Крафтові технології напоїв на основі молочної сировини.	2	10			12
Тема 3. Крафтові технології сметани та кисломолочного сиру.	2	10			12
Тема 4. Крафтові технології виробництва м'яких сирів.	2	10			12
Тема 5. Крафтові технології твердих сирів.	2	10			12
Тема 6. Крафтові технології вершкового масла.	2	10			12
Тема 7. Крафтові технології морозива.	2	10			12
Тема 8. Крафтові технології молочних десертів.	2	-	14	10	26
Разом	16	60	14	10	100

Шкала та критерії оцінювання

Кількість балів	Критерії оцінювання
опитування за конспектом	
2	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, здобувач вищої освіти допустив деякі неточності у відповіді
1	відповідь середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
виконання завдань на лабораторних заняттях та їх захист	
9-10	виконання завдань на одному 4-х годинному лабораторному занятті, результати описані у робочому зошиті, зроблені відповідні висновки, відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей
7-8	виконання завдань на одному 4-х годинному лабораторному занятті, результати описані у робочому зошиті, не зроблені відповідні висновки, відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, здобувач вищої освіти допустив деякі неточності у відповіді
5-6	виконання завдань на одному 4-х годинному лабораторному занятті, результати описані у робочому зошиті фрагментарно, висновки не зроблені, відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками
3-4	виконання завдань на одному 4-х годинному лабораторному занятті, результати описані у робочому зошиті частково, висновки не зроблені, здобувач вищої освіти дещо орієнтується в загальних визначеннях і поняттях
1-2	виконання завдань на одному 4-х годинному лабораторному занятті, результати не описані у робочому зошиті, не зроблені відповідні висновки, відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей
виконання завдань самостійної роботи	
12-14	розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності
10-11	розкрита відповідь в неповному обсязі (недорозкриті питання),
7-9	питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані
4-6	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу
1-3	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу, студент не орієнтується у питаннях

контрольна робота	
9-10	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
7-8	правильно визначена сутність питань, але розкрито їх не повністю, допущені деякі незначні помилки
5-6	правильно визначена сутність питань, розкривши їх лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питань
3-4	правильно визначена сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми
1-2	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань