

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | <p align="center"><b>СИЛАБУС</b><br/> <b>навчальної дисципліни</b><br/> <b>«Технологія делікатесних виробів із нетрадиційної м'ясної сировини»</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                         | <b>ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Рівень вищої освіти</b>                                              | Перший (бакалаврський) рівень                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b> | 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва<br>181 Харчові технології. ОПП Харчові технології. ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 241 Готельно - ресторанна справа. ОПП Готельно-ресторанна справа.                                                                                                                                                                        |
| <b>Курс, семестр</b>                                                    | Курс - 2, семестр - 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>      | Загальна кількість годин – 120 год.<br>Кількість кредитів – 4,0.<br>Денна форма- лекцій- 16 год., практичних- 24 год.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Мова(и) викладання</b>                                               | державна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ННІ / факультет, кафедра</b>                                         | Факультет технологій тваринництва та продовольства<br>Кафедра технології виробництва продукції тваринництва ім. проф. О.П. Бондаренка                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Контактні дані розробника(ів)</b>                                    | Викладач: Поліщук Анатолій, д. с.-г. н., професор<br>Контакти: ауд. 433 (навчальний корпус 4)<br>huntersport999@gmail.com                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                         | <b>МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В НАВЧАЛЬНІЙ ПРОГРАМІ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Статус навчальної дисципліни</b>                                     | Вибіркова факультетський каталог                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>                    | Курс базується на знаннях, отриманих студентами при вивченні фахових дисциплін з технології виробництва і переробки м'яса попередніх років навчання                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Компетентності</b>                                                   | ФК Здатність використовувати набуті знання при використанні в харчуванні людей різної нетрадиційної м'ясної сировини і продуктів;                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Програмні результати навчання/Результат и навчання</b>               | РН Впроваджувати культуру споживання нетрадиційної м'ясної сировини людьми. Фахово пропагувати особливості використання такої сировини в харчуванні людей.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                         | <b>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК ( SOFT SKILLS )</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                         | <p>Роль навчальної дисципліни полягає у тому, щоби , сформувати у здобувачів вищої освіти , освітнього ступеню бакалавр, соціальних і професійних навичок щодо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- збереження старих національних традицій культури харчування Українців;</li> <li>- пошук нових рецептів страв з нетрадиційної м'ясної сировини з обов'язковим використанням сучасних технологій.</li> </ul> |
|                                                                         | <b>МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                         | набуття знань та практичних навичок з питань використання нетрадиційної м'ясної сировини ( дичина тварин і птиці ) в харчуванні людини і приготування з цієї сировини асортименту страв. Уміння обрати , підготувати і зберігати таку сировину перед використанням для                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| приготування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>Тема 1 . Історичні аспекти споживання м'яса людиною.</p> <p>Тема 2. Значення м'яса в харчуванні людини . Біологічна цінність білка м'яса диких тварин і птиці.</p> <p>Тема 3. Особливості обробки туш диких тварин і птиці до подальшого використання .</p> <p>Характеристика харчових властивостей м'яса диких тварин і птиці.</p> <p>Тема 4. Асортимент страв з м'яса оленевих ( олень шляхетний, олень плямистий, козуля).</p> <p>Тема 5. Асортимент страв з м'яса дикого кабана і зайця.</p> <p>Тема 6. Асортимент страв з м'яса диких качок, дикого гусака, голубів.</p> <p>Тема 7. Асортимент страв з м'яса фазана, куріпки, перепела, вальдшнепа і бекаса.</p> <p>Тема 8. Фізико-хімічні процеси при тушкуванні м'яса. Контроль якості готової продукції і страв з м'яса диких тварин і птиці.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (практичні роботи), методи самостійної роботи (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань), , методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Схема нарахування балів , шкала та критерії оцінювання результатів навчання.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Наведені в Додатку до силабусу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <i>щодо термінів виконання та перекладання</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <i>- щодо академічної доброчесності</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>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: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a></p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> |
| <i>щодо відвідування занять</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Відвідування:</b> занять є обов'язковим для здобувача вищої освіти ; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно відповідного графіка.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>щодо зарахування результатів формальної / інформальної освіти</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <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</p>             |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         | <p>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-<br/> <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproneformalnuosvitu2025.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproneformalnuosvitu2025.pdf</a></p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| щодо оскарження результатів оцінювання  | <p>Здобувач вищої освіти може оскаржити результати навчання згідно положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в полтавському державному аграрному університеті -<br/> <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. 384 с.</li> <li>2. Ростовський, В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. К. : ЦУЛ, 2010. 324 с.</li> <li>3. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування". Ч.1 / Уклад. М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, КНТЕУ. К : КНТЕУ, 2005. 370 с.</li> <li>4. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. Х. : Світ книги, 2012. 537 с.</li> <li>5. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. К.: Кондор, 2008. 280 с.</li> <li>6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування вс848 с.</li> <li>7. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ.вищих навч. закладів / за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.</li> <li>8. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик Л.: Вид-во "Оріяна-Нова", 2001.</li> <li>9. Артюх Л. Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. К.: Балтія-Друк, 2006. 232 с.</li> <li>10. Конвісер І.Ю. Болілій О.С. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. посібник-К: Київ нац. торг.екон. ун-ситет, 2001. 236с.</li> <li>11. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / "Центр учбової літератури", 2016. 620 с.</li> <li>12. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с.</li> </ol> <p>іх форм власності / О.В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000.</p> |
| Реквізити затвердження                  | <p>Затверджено на засіданні кафедри ТВПТ, протокол від 02 вересня N 1 2024 року</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Додаток до силабусу  
Схема нарахування балів , шкала та критерії оцінювання результатів навчання  
**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни**

| Назва теми                                                                                                                   | Види навчальної роботи студентів     |                            |            |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|------------|---------------|
|                                                                                                                              | Виконання завдань самостійної роботи | Виконання практичних робіт | опитування | Разом по темі |
| Тема 1.. Історичні аспекти споживання м'яса людиною.                                                                         | 4                                    | 5                          | 4          | 13            |
| Тема 2. Значення м'яса в харчуванні людини . Біологічна цінність білка м'яса диких тварин і птиці.                           | 4                                    | 5                          | 4          | 13            |
| Тема 3. Особливості обробки туш диких тварин і птиці до подальшого використання .                                            | 4                                    | 4                          | 4          | 12            |
| Тема 4. Асортимент страв з м'яса оленевих ( олень шляхетний, олень плямистий, козуля                                         | 4                                    | 5                          | 4          | 13            |
| Тема 5. Асортимент страв з м'яса дикого кабана і зайця.                                                                      | 4                                    | 5                          | 4          | 13            |
| Тема 6. Асортимент страв з м'яса диких качок, гусака, голубів.                                                               | 3                                    | 5                          | 4          | 12            |
| Тема 7. . Асортимент страв з м'яса фазана, куріпки, перепела, вальдшнепа і бекаса.                                           | 4                                    | 5                          | 4          | 13            |
| Тема 8. Фізико-хімічні процеси при тушкуванні м'яса. Контроль якості готової продукції і страв з м'яса диких тварин і птиці. | 3                                    | 4                          | 4          | 11            |
| Нараховано балів з дисципліни                                                                                                | 30                                   | 38                         | 32         | 100           |
| залік                                                                                                                        |                                      |                            |            |               |
| <b>Разом</b>                                                                                                                 | <b>30</b>                            | <b>38</b>                  | <b>32</b>  | <b>100</b>    |

### Шкала та критерії оцінювання

Поточний контроль успішності здобувачів вищої освіти та *семестровий контроль* (залік) здійснюється за критеріями:

| Форма контролю                            | Шкала, балів | Критерії оцінювання                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| опитування                                | 4            | присутність на всіх заняттях , повна відповідь на питання під час експрес-опитування                                                            |
|                                           | 3            | присутність на всіх заняттях ,не повна відповідь на питання під час експрес-опитування                                                          |
|                                           | 2            | здобувач вищої освіти був відсутній на деяких заняттях з поважної причини, переписав матеріал у зошит, відповів на більшість поставлених питань |
|                                           | 1            | здобувач вищої освіти був відсутній на половині занять з поважної причини, переписав матеріал у зошит, відповідав на деякі питання              |
|                                           | 0            | був відсутній на половині занять без поважної причини, відсутність зошита, здобувач не орієнтується в питаннях по темі                          |
| виконання практичних завдань та їх захист | 5            | виконання завдань на одному практичному занятті, результати описані у робочому зошиті, зроблені відповідні висновки                             |
|                                           | 4            | виконання завдань на одному практичному занятті, результати занесені в робочий зошит, висновки не зроблені                                      |
|                                           | 3            | виконання завдань на одному практичному занятті, результати не занесені в робочий зошит, висновки не зроблені                                   |
|                                           | 2            | часткове виконання завдань на одному практичному занятті, відсутні результати запису в зошит                                                    |
|                                           | 1            | завдання за темою виконано не повністю і не відпрацьовано                                                                                       |
| виконання завдань самостійної роботи      | 4            | відмінна відповідь з невеликою кількістю зауважень, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників                          |
|                                           | 3            | відповідь вище середнього рівня без суттєвих помилок, деякі неточності у значеннях окремих показників                                           |
|                                           | 2            | відповідь вище середнього рівня з деякими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників                                            |
|                                           | 1            | відповідь на питання нижче середнього рівня з суттєвими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників                              |