

**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**«Технологія делікатесних виробів із нетрадиційної**  
**м'ясної сировини»**

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності</b>	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 207 Водні біоресурси та аквакультура 241 Готельно-ресторанна справа
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Водні біоресурси та аквакультура ОПП Готельно-ресторанна справа
<b>Курс, семестр</b>	Курс - 2, семестр - 4
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів – 4,0. Загальна кількість годин – 120 год., з яких: лекцій- 16 год., практичних- 24 год. Форма семестрового контролю - залік
<b>Мова(и) викладання</b>	державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра технології виробництва продукції тваринництва ім. проф. О.П. Бондаренка
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	Викладач: Поліщук Анатолій, д. с.-г. н., професор Контакти: ауд. 433 (навчальний корпус 4) <a href="mailto:huntersport999@gmail.com">huntersport999@gmail.com</a>

**МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В НАВЧАЛЬНІЙ ПРОГРАМІ**

<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова
<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.

**РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК ( SOFT SKILLS )**

Роль навчальної дисципліни полягає у тому, щоби , сформувати у здобувачів вищої освіти , освітнього ступеню бакалавр, соціальних і професійних навичок щодо:

- збереження старих національних традицій культури харчування Українців;
- пошук нових рецептів страв з нетрадиційної м'ясної сировини з обов'язковим використанням сучасних технологій.

## МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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.

## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1 . Історичні аспекти споживання м'яса людиною.  
Тема 2. Значення м'яса в харчуванні людини . Біологічна цінність білка м'яса диких тварин і птиці.  
Тема 3. Особливості обробки туш диких тварин і птиці до подальшого використання .  
Характеристика харчових властивостей м'яса диких тварин і птиці.  
Тема 4. Асортимент страв з м'яса оленевих ( олень шляхетний, олень плямистий, козуля).  
Тема 5. Асортимент страв з м'яса дикого кабана і зайця.  
Тема 6. Асортимент страв з м'яса диких качок, дикого гусака, голубів.  
Тема 7. Асортимент страв з м'яса фазана, куріпки, перепела, вальдшнепа і бекаса.  
Тема 8. Фізико-хімічні процеси при тушкуванні м'яса. Контроль якості готової продукції і страв з м'яса диких тварин і птиці.

## МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

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).

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

**Схема нарахування балів , шкала та критерії оцінювання результатів навчання.**

Наведені в Додатку до силабусу

## ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

*щодо термінів виконання та перекладання*

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 лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdau.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:* заняття є обов'язковим для здобувача вищої освіти ; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно відповідного графіка.

щодо зарахування результатів формальної / інформальної освіти	<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, здобутих 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.</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. 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.</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. Болілий 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 2024 року №1</p>

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

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти			
	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
<b>Нараховано балів з дисципліни</b>	<b>30</b>	<b>38</b>	<b>32</b>	<b>100</b>
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