

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва 207 Водні біоресурси та аквакультура 241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва ОПП Водні біоресурси та аквакультура ОПП Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	Курс - 3, семестр - 5
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій 16 год., лабораторних – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> НАЗАРЕНКО Валентина , кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>Контакти:</i> каб. 507к (навчальний корпус № К) <i>e-mail:</i> valentya.nazarenko@pdau.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/nazarenko-valentya-oleksiiivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Не передбачено
Компетентності	– загальні: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. – спеціальні: СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
Програмні результати навчання	РН. Володіти науковими основами технологічних процесів харчових виробництв та знати закономірності перетворень основних компонентів сировини з риби під час технологічного перероблення

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННЯ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва і переробки риби» формує такі соціальні навички як аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; уміння працювати в команді; уважність до деталей, надійність; міркування, вирішення проблем та ідеї; здатність брати на себе відповідальність тощо.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти достатнього рівня знань щодо теоретичних та практичних основ технології переробки риби, знання показників якості та безпечності різноманітних видів продуктів, умов зберігання, консервування, пакування продукції, а також керування технологічними процесами переробки риби з метою виробництва високоякісної продукції.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Технологія виробництва риби.
Тема 2. Характеристика основних видів промислових риб.
Тема 3. Технологія морожених і солоних рибних продуктів.
Тема 4. Технологія копчених рибних продуктів.
Тема 5. Технологія в'ялених та сушених рибних продуктів.
Тема 6. Технологія консервованих харчових продуктів з риби.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

словесні: лекція, розповідь-пояснення, бесіда;
наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;
практичні: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, презентація, доповідь, реферат;
методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти;
методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;
комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;
методи усного контролю: опитування;
методи письмового контролю: самостійна робота.

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 програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату

- щодо академічної доброчесності

ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, які передбачають: 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. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.

- щодо відвідування занять

для ЗВО відвідування занять є обов'язковим

<p>- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти</p>	<p>особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВО ПДАУ. На ЗВО 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>- щодо оскарження результатів оцінювання</p>	<p>здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ</p>
<p style="text-align: center;">РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p>	
<p>1. Гніщевич В. А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження: навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 246 с.</p> <p>2. Півоваров О. А., Ковальова О. С., Кошулько В. С. Інноваційні технології переробки риби, рибних відходів, нерибних і морських продуктів : навч. посібник. Дніпро : ДДАЕУ, 2024. 334 с.</p> <p>3. Слащева А. В. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 524 с.</p> <p>4. Технологія риби та морепродуктів: підручник. Ч.1 /Т. К. Лебська та ін. Київ: НУБіП України, 2021. 311 с.</p> <p>5. Соборова О. М. Показчик основних термінів і понять навчальної дисципліни «Технологія переробки риби»: навчальний посібник. Одеса: Одеський державний екологічний університет, 2021. 42 с.</p>	
<p>Реквізити затвердження</p>	<p>Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «01» вересня 2025 р. № 2</p>

Додаток до силябусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

денна форма здобуття освіти

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	денна форма здобуття освіти				
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
Тема 1. Технологія виробництва риби	2	16 (4x4)	8	-	26
Тема 2. Характеристика основних видів промислових риб	2	8 (4x2)	4	-	14
Тема 3. Технологія морожених і солоних рибних продуктів	2	8 (4x2)	4	-	14
Тема 4. Технологія копчених рибних продуктів	2	8 (4x2)	4	-	14
Тема 5. Технологія в'ялених та сушених рибних продуктів	2	-	4	-	6
Тема 6. Технологія консервованих харчових продуктів з риби	2	8 (4x2)	4	-	14
Контрольна робота	-	-		12	12
Разом	12	48	28	12	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії та оцінювання опитування (0-2 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	відмінна вичерпна відповідь
1	відповідь не повна, з помилками або неточностями

Шкала та критерії оцінювання виконання лабораторних робіт та їх захист

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	здобувач брав активну участь у виконанні завдань лабораторної роботи; відмінна відповідь, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3	здобувач брав активну участь у виконанні завдань лабораторної роботи; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, результати роботи занотовані в робочому зошиті
2	здобувач виконав завдання лабораторної роботи не в повному обсязі; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1	здобувач виконав завдання лабораторної роботи не в повному обсязі; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
0	здобувач не виконав завдання лабораторної роботи

**Шкала та критерії та оцінювання
виконання завдань самостійної роботи
(2 бали за кожне вірно виконане завдання)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи з дотриманням вимог щодо повноти, точності та якості.
1	Здобувач вищої освіти при виконанні завдання самостійної роботи допустив помилки.
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи.

**Шкала та критерії та оцінювання
виконання і захист завдань контрольної роботи**

Кількість балів	Критерії оцінювання
10-12	ЗВО у повному обсязі виконав завдання контрольної роботи, наводить приклади, аргументує свої думки.
7-9	ЗВО виконав завдання контрольної роботи, наводить приклади, робить незначні помилки, швидко виправляє їх за зауваженням викладача.
4-6	ЗВО виконав завдання контрольної роботи не в повному обсязі, не наводить приклади, робить помилки, виправляє з підказкою викладача
0-3	ЗВО не виконав завдання контрольної роботи, свої приклади не наводить, робить значні помилки, власні думки не висловлює, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Форма проведення семестрового контролю знань здобувача вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – залік.