



ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	Освітньо-професійна програма Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 3, семестр – 6
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,5 Загальна кількість годин – 105,0 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 20 год. Форма семестрового контролю – екзамен
Мова(и) викладання	Державна
Факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, Кафедра технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника	ШОСТЯ Анатолій, професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор с.-г. наук, старший науковий співробітник <i>Контакти:</i> ауд. 422 (навчальний корпус 4) anatoliy.shostya@pdau.edu.ua тел.: +380675732598 <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/shostya-anatoliy-mihaylovich СЯБРО Альона, асистент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доктор філософії зі спеціальності Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>Контакти:</i> ауд. 431 (навчальний корпус 4) alona.siabro@pdau.edu.ua тел.: +380954278063 <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/syabro-alona-sergiyivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Основи фахової діяльності, Хімія, Основи наукових досліджень, Процеси і апарати харчових виробництв, Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР, Теоретичні основи харчових виробництв, Харчова хімія, навчальні практики «Вступ до харчових технологій», «Загальні технології харчових виробництв»
Компетентності	ІК Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій. ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

	ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.
Результати навчання	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів. ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
формування у здобувачів вищої освіти ціннісного ставлення до комунікації, лідерства, керування емоціями, особистісного розвитку	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які використовуються в олієжировій промисловості	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Біологічна роль жирів. Склад та будова жирів. Тема 2. Класифікація та характеристика харчових жирів. Тема 3. Технологія рослинних харчових жирів. Тема 4. Технологія тваринних харчових жирів. Тема 5. Технологія соусів на емульсійно-жировій основі. Тема 6. Жирозамінники. Тема 7. Використання жирових купажів у харчових виробництвах. Тема 8. Основні якісні показники та види псування харчових жирів.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (спостереження, демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування) дослідницький; методи самостійної роботи вдома.	
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	завдання лабораторних робіт виконуються під час проведення лабораторних занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної теми. Перескладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів
- щодо академічної доброчесності	здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами 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); 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, використанні методики досліджень і джерела інформації. Списування під час контрольних заходів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час проведення он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	відвідування здобувачами вищої освіти всіх видів навчальних занять є обов'язковим (п. 7.9.11 Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті)
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, Udemy, EdEra 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
- щодо оскарження результатів оцінювання	оскарження результатів оцінювання відбувається відповідно до розділу 5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
1. Левчук І. В., Некрасов П. О., Кіщенко В. А., Голубець О. В., Тимченко В. К., Арутюнян Т. В. Жирнокислотний стеариновий та ацилгліцериновий склад олій та жирів. Довідник. К. : Видавництво «Сталь», 2020. 207 с.	

2. Півень О. М., Папченко В. Ю., Демидов І. М., Добрунов Д. Є. Технологія стабілізації жирів щодо окиснювального псування: монографія. Київ: Аграрна наука, 2021. 124 с
3. Шеманська Є. І., Радзівська І. Г. Технологія рослинних олій, жирових і косметичних продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2020. 182 с.

Допоміжні

4. ДСТУ 4598:2006. Олія гірчична. Технічні умови. [Чинний від 2008-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2007. 15 с. (Інформація та документація).
5. ДСТУ 7546:2014. Олія з насіння винограду. Технічні умови. [Чинний від 2015-04-01]. Вид. офіц. Київ, 2014. 9 с. (Інформація та документація).
6. ДСТУ 9127:2021. Олія соняшникова високоолеїнова. Технічні умови. [Чинний від 2022-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2021. 25 с. (Інформація та документація).
7. ДСТУ 4536:2006. Олії купажовані. Технічні умови. [Чинний від 2007-04-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 29 с. (Інформація та документація).
8. ДСТУ 4492:2017. Олія соняшникова. Технічні умови. [Чинний від 2019-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2018. 25 с. (Інформація та документація).
9. ДСТУ 4465:2005. Маргарин. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 23 с. (Інформація та документація).
10. ДСТУ 4330:2004. Маргарини м'які. Загальні технічні умови. [Чинний від 2005-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2005. 21 с. (Інформація та документація).
11. ДСТУ 4487:2015. Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови. [Чинний від 2016-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2015. 24 с. (Інформація та документація).
12. Кузьменко Ю. В., Мельник Д. М., Мінченко О. А., Голодняк В. О., Демидов І. М., Півень О. М., Шевченко В. І., Смородський Д. А., Хасанов В. В. Метрологічні особливості вимірювання з підвищеною точністю густини нерафінованих олій. *Український метрологічний журнал*. 2020. № 3А. С. 17–22. (Web of Science, <https://doi.org/10.24027/2306-7039.3A.2020.217618>).
13. Тищенко Є. В. Харчові жири: підручник. Київ. КНТЕУ, 2013. 268 с.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри технології виробництва продукції тваринництва
протокол від 02.09.2024 № 1

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

181ХТ бд 2024

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Опитування	Виконання вправ на лабораторних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	Екзамен	
Тема 1. Біологічна роль жирів. Склад та будова жирів	-	-	3		3
Тема 2. Класифікація та характеристика харчових жирів	5	5	3		13
Тема 3. Технологія рослинних харчових жирів	5	5	4		14
Тема 4. Технологія тваринних харчових жирів	5	5	4		14
Тема 5. Технологія соусів на емульсійно-жировій основі.	5	5	4		14
Тема 6. Жирозамінники	-	-	4		4
Тема 7. Використання жирових купажів у харчових виробництвах	-	-	4		4
Тема 8. Основні якісні показники та види псування харчових жирів	5	5	4		14
Екзамен					20
Разом	25	25	30	20	100

Шкала та критерії опитування

181ХТ бд 2024

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників
4	відповідь вище середнього рівня без суттєвих помилок, деякі неточності у значеннях окремих показників
3	відповідь вище середнього рівня з деякими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників
2	відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників
1	відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, студент може лише згадати окремі питання

Шкала та критерії оцінювання виконання та захист лабораторних робіт

181ХТ бд 2024

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Присутність на занятті, виконані всі завдання з висновками, легко орієнтується в загальних теоретичних питаннях під час захисту
3-4	Присутність на занятті, виконані всі завдання з висновками, недосконало орієнтується в загальних теоретичних питаннях під час захисту

1-2	Присутність на занятті, виконані всі завдання, але відсутні висновки. На захисті здобувач показав достатнє розуміння виконаних завдань, однак у відповідях на питання допускав окремі суттєві помилки.
-----	--

Шкала та критерії оцінювання за виконання одного питання самостійної роботи

181ХТ бд 2024

Кількість балів	Критерії оцінювання
1	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників
0	відповідь не надана на жодне запитання (бали не нараховуються, необхідне повторне опрацювання теми)

Шкала та критерії оцінювання виконання екзамену

181ХТ бд 2024

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го і 2-го теоретичних питань	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	2	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3-4	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	5	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
для 1 –ї ситуації	0	відсутність розрахунку практичної ситуації, що не дає змоги оцінити досягнення результатів навчання здобувача вищої освіти
	2	часткове виконання розрахунку практичної ситуації з суттєвими помилками і поверховим розумінням експериментальних наукових досліджень
	4	виконання розрахунку практичної ситуації з помилками та з поверховим розумінням експериментальних наукових досліджень
	6-8	правильне виконання розрахунку практичної ситуації з певними недоліками
	10	розрахунки практичної ситуації виконані правильно, сформовані компетентності та здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти