

## СИЛАБУС навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ»

### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 4
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних робіт – 24 год. Форма семестрового контролю - залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач: БУДНИК Ніна</i> , завідувач кафедри, кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 510, навчальний корпус 5 К e-mail: <a href="mailto:nina0976@ukr.net">nina0976@ukr.net</a> , <i>Сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna</a>

### МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з Хімії, Теоретичних основ харчових виробництв, Технічної мікробіології, Основи фахової діяльності
Компетентності	<i>Інтегральна:</i> 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. <i>загальні:</i> 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. <i>спеціальні (фахові):</i> СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Програмні результати навчання	ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів.

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

ОК розвиває важливі соціальні навички (soft skills) для забезпечення сучасного світогляду фахівця: уміння критично мислити й аналізувати, бути толерантним, здатним формувати та висловлювати власну думку.

## МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни «Технології м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів» полягає у формуванні в здобувачів освіти системи теоретичних знань і практичних навичок з технології виробництва, обробки, зберігання та реалізації м'ясних напівфабрикатів і кулінарних виробів з дотриманням вимог якості, безпеки та чинних нормативних документів.

## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Сучасний стан виробництва м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів

Тема 2. Асортимент м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів

Тема 3. Технологія натуральних напівфабрикатів

Тема 4. Технологія панірованих напівфабрикатів

Тема 5. Технологія маринованих напівфабрикатів

Тема 6. Технологія січених напівфабрикатів

Тема 7. Технологія напівфабрикатів з м'яса птиці

Тема 8. Технологія кулінарних виробів

## МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

- словесні (лекція, пояснення);
- наочні (ілюстрування);
- практичні (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою, виконання завдань самостійної роботи);
- методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності до навчання (заохочення, вказування на недоліки, зауваження);
- комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала

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. 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 під час розрахунків на лабораторних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.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 занять є обов'язковим: за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, 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. 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.

- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.
<b>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</b>	
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сімакова О. О. Основи кулінарії : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 83 с.</li> <li>2. О.О. Горач, Н.В. Новікова Товарознавство харчових продуктів: навч. посіб. для вузів Херсон: ХДАЕУ, 2023. 345 с.</li> <li>3. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементам НАССР: навч. посібник / Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Харків : Світ Книг, 2021. 438 с.</li> <li>4. Демчина, О. М., Бомба, М. Я. Технологія маринування м'ясних страв із застосуванням нетрадиційної рослинної сировини місцевого походження. <i>Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів</i>: Збірник статей VIII Всеукраїнської наук.-практ. інтернет-конф. Львів : Ліга прес, 2020. С. 82 –84.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Додаткові</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.; За ред. М. М. Клименка. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с.</li> <li>2. Технологічні аспекти виробництва напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених із використанням емульсійних систем : монографія / М. О. Янчева та ін. Харків : ХДУХТ, 2015. 178 с.</li> <li>3. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія. Київ : КНТЕУ, 2013. 322 с.</li> <li>4. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / Пересічний М. І., та ін.; за ред. М. І. Пересічного. Київ : КНТЕУ, 2018. 718 с.</li> <li>5. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник/ Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко ; Київ: Нац. ун-т харч. технол., Харк. держ. ун-т харч. та торг.: ЦУЛ, 2017. 300 с.</li> </ol>
<b>Реквізити затвердження</b>	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 15.01.2025 № 10

*Додаток до силябусу*

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни (денна форма здобуття освіти)**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	опитування	виконання лабораторних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Сучасний стан виробництва м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів	5	3	3	<b>11</b>
Тема 2. Асортимент м'ясних напівфабрикатів та кулінарних виробів	5	3	3	<b>11</b>
Тема 3. Технологія натуральних напівфабрикатів	5	3	3	<b>11</b>
Тема 4. Технологія панірованих напівфабрикатів	5	3 3	3	<b>14</b>
Тема 5. Технологія маринованих напівфабрикатів	5	3 3	3	<b>14</b>
Тема 6. Технологія січених напівфабрикатів	5	3 3	3	<b>14</b>
Тема 7. Технологія напівфабрикатів з м'яса птиці	5	3	3	<b>11</b>
Тема 8. Технологія кулінарних виробів	5	3 3	3	<b>14</b>
<b>Разом</b>	<b>40</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

**Шкала та критерії оцінювання  
опитування**

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Здобувач вищої освіти ґрунтовно й послідовно викладає вивчений навчальний матеріал з розумінням фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей; ефективно працює з інформацією; наводить необхідні приклади, аргументує їх; активно співпрацює з колегами, бере участь у дискусіях;
4	Здобувач вищої освіти ґрунтовно й послідовно викладає вивчений навчальний матеріал, але припускається незначних помилок, які самостійно виправляє після зауважень викладача; демонструє вміння критично мислити у сфері пізнавальної діяльності, ефективно працює з інформацією;
3	Здобувач вищої освіти не виявляє знання і розуміння фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, демонструє знання навчального матеріалу не досить повно, не завжди глибоко і переконливо обґрунтовує власні думки;
2	Здобувач вищої освіти виявляє часткові знання і розуміння фундаментальних принципів буття людини, природи, суспільства, соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, демонструє знання навчального матеріалу фрагментарно слабо обґрунтовує власні думки;
1	Здобувач вищої освіти погано орієнтується в темі; відповідь не повна, та не достовірна

**Виконання лабораторних робіт та їх захист**

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Виконані всі завдання до написання лабораторних робіт; витриманий обсяг; дані правильні відповіді на додаткові питання; здобувач демонструє ефективну роботу з інформацією з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.
2	Завдання до лабораторних робіт виконані не повністю і допущені деякі недоліки; наявні певні неточності у роботі;
1	Здобувач не розуміє основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових продуктів; з інформацією працює не ефективно, здобувач вищої освіти не демонструє достатній рівень знань та вмінь критично мислити у сфері професійної діяльності.

**Виконання завдань самостійної роботи (три питання)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти якісно засвоїв матеріал, досконало використовує базовий аналітично-дослідницький апарат сучасної науки; уміло застосовує набуті теоретичні знання для розв'язання самостійних робіт. Завдання самостійної роботи з теми виконані відповідно до методичних рекомендацій у повному обсязі, без помилок.
2	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти не повністю засвоїв матеріал. На деякі питання дана не повна відповідь.
1	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти не засвоїв необхідний матеріал. Завдання самостійної роботи з теми виконані не всі або мають суттєві помилки.