

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ІННОВАЦІЇ У КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВАХ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології H2 Тваринництво
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології ОПП Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	Курс - 2, семестр - 3
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4. Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 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)	Викладач: БАРАБОЛЯ Ольга , кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри. ауд. 468 (навчальний корпус № 4) e-mail: olga.barabolia@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/barabolya-olga-valeriyivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні
Компетентності	загальні: ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). фахові: СК . Здатність до наукового обґрунтування, розроблення нових та удосконалення існуючих крафтових технологій харчових продуктів із регіональної сировини, що відповідатимуть вимогам національних та європейських стандартів
Програмні результати навчання	РН. Науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі крафтові технології харчових продуктів із регіональної сировини, що відповідатимуть вимогам національних та європейських стандартів
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	

Вивчення навчальної дисципліни забезпечує формування у здобувачів вищої освіти низки соціальних навичок: –тайм-менеджмент; –критичне мислення; –брати на себе відповідальність і вміння приймати рішення –адаптивність / уміння працювати в критичних ситуаціях.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Сформувати у здобувачів вищої освіти знання з крафтових технологій, шляхів управління даними процесами виробництва крафтових продуктів, та вміння визначати основні параметри для виробництва цієї продукції з урахуванням сучасних екологічно безпечних, економічно доцільних заходів контролювання їх якості за період виробництва зберігання, розвивати самостійне мислення з професійних питань, здібності, реалізувати здобуті знання на практиці, поступове формування суспільно-корисного світогляду у даній галузі.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Інновації у крафтових технологіях - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку Тема 2. Інновації в технологічному процесі крафтового виробництва м'ясних продуктів. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса. Тема 3. Інновації як інструмент крафтового виробництва пива та квасу. Тема 4. Інноваційні підходи до крафтової переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини Тема 5. Впровадження інновацій у крафтових технологіях молочних продуктів. Тема 6. Ефективність інноваційних технологій виробництва крафтового морозива. Тема 7. Інноваційні підходи до крафтових технологій виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів Тема 8. Інноваційні методи технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи (лекція, розповідь-пояснення), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою) методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), методи формування пізнавальних інтересів (метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти), комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій), методи усного контролю (опитування), методи письмового контролю (контрольна 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 навчальні завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін відповідно розкладу. Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу дирекції інституту; лабораторні роботи, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Порядок повторного проходження контрольних

	заходів в Університеті регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ» (https://bitly.ws/SUfG) та «Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ» (https://bitly.ws/TuYe). Відповідно до локальної нормативної бази повторне складання підсумкового контролю допускається не більше двох разів із кожної навчальної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії, котра формується директором інституту, за участю кафедри, відповідальної за реалізацію ОК. Оцінка, яка отримана в результаті другого повторного складання екзамену є остаточною. Складання екзамену для підвищення позитивної оцінки з навчальної дисципліни здійснюється тільки один раз на підставі заяви студента.
- щодо академічної доброчесності	Здобувачі вищої освіти мають дотримуватися вимог нормативно-правових актів стосовно академічної доброчесності, що наведені на сторінці «Академічна доброчесність» сайту ПДАУ (https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist). Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання завдань поточного та семестрового контролю, контрольної роботи, результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення академічної недоброчесності здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і має повторно виконати його.
- щодо відвідування занять	Не дозволяються пропуски занять із неповажних причин. Здобувачі освіти мають брати активну участь під час проведення занять, виконувати необхідний мінімум навчальної роботи, що є допуском до семестрового контролю. В умовах впровадження дистанційної форми навчання за наявності об'єктивних причин (наприклад, лікарняні, індивідуальний графік, знаходження на карантині тощо) та за узгодженням з викладачем, освоєння навчальної дисципліни здобувачами вищої освіти може здійснюватися самостійно, на засадах академічної доброчесності, при цьому здобувач має звітувати через електронну пошту, або через систему дистанційного навчання lms moodle про стан виконання завдань.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	Здобувачі мають право на зарахування результатів інформальної / неформальної освіти за частиною освітнього компонента, що регламентовано

	«Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті здобувачами вищої освіти ПДАУ» (https://bitly.ws/SUg9). Із метою визнання та перезарахування результатів навчання, здобувач вищої освіти звертається до викладача, який відповідає за реалізацію освітнього компонента, із відповідними документами, що підтверджують результати навчання, про отримання яких заявив здобувач (сертифікати, свідоцтва, довідки тощо).
- щодо оскарження результатів оцінювання	Підставами для оскарження результату оцінювання можуть бути: недотримання викладачем системи оцінювання, вказаної у робочій програмі, силабусі навчальної дисципліни, необ'єктивне оцінювання та/або наявність конфлікту інтересів, якщо про його існування здобувачу вищої освіти не було і не могло бути відомо до проведення оцінювання. У цій ситуації, за мотивованою заявою здобувача вищої освіти чи викладача, директором інституту створюється комісія в складі трьох осіб для проведення екзамену. У разі незгоди здобувача із оцінкою, не пізніше ніж на наступний робочий день після оголошення результатів, він має право подати апеляційну заяву на ім'я ректора. Порядок оскарження результатів оцінювання здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. Нормативно-правові акти стосовно оскарження результатів навчання наведені на сторінці «Положення про освітню діяльність» сайту ПДАУ (https://www.pdau.edu.ua/content/plozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist).
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О. І. Черевко, М. І. Пересічний, С. М. Пересічна та ін.; за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. 4-те вид., переробл. та допов. Харків: ХДУХТ, 2017. 962 с.	
2. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. Київ, 2014. 248 с.	
3. Технологія сиру : підручник / Сухенко Ю. Г., Поліщук Г. Є., Раманаускас Р. Й., Шингарева Т. І. за ред. проф. Ю. Г. Сухенка. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : ІНКОС, 2018. 412 с.	
4. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко та ін. Київ : Університет «Україна», 2012. 814 с.	
5. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. 135 с.	
6. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. Львів : Сполом, 2013. 187 с.	
Допоміжні	
1. Паска М. З., Радзімовська О. В., Бурак М. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези IX Міжнар. наук.-техн. конф. Київ:	

НУХТ, 2020. С. 119–221.

2. Паска М. З., Маслійчук О. Б. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів. Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. 2020. Т. 31 (70), ч. 2, № 2. С. 136 –142
3. Баль -Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквісними наповнювачами. Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. С. 6 –14.
4. Джумига А., Іжевська О. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон. День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. Львів : ЛДУФК, 2019. С.246 -248. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23030>
5. Петрюк О., Вовчок Р. , Іжевська О. Цикорій – цінна сировина для збагачення хлібобулочних виробів з функціональними властивостями / Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук. -практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 174 –175.
6. Paska M. , Masliichuk O. Microstructural studies of improved meat chopped semifinished products / Technology audit and production reserves. 2017. №3/3(35). P. 39–44.
7. Юхно В. М., Бараболя О. В. Розробка рецептури та особливості технології хлібобулочних виробів функціонального призначення. Вісник, Уманського університету садівництва , №1, 2022 . С. 46 –51
8. Бараболя О. В., Куш Л. І., Дудник С. О., Дубова Г. Є. Розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. Вісник, Уманського університету садівництва , №1, 2022 . С. 52 –57

Інформаційні ресурси

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського – nlu@csl.freenet.kiev.ua
2. Prometheus – український MOOC, що дає змогу безкоштовно створювати онлайн-курси за умови якісного та відповідного до цінностей ресурсу контенту. <https://prometheus.org.ua/>
3. AgriAcademy – унікальна освітня платформа української агробізнес-спільноти пропонує актуальні агрознання на безоплатних онлайн-курсах від кращих викладачів світу та України. <https://agriacademy.org/courses-catalog/>

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «02» вересня 2024 р. № 1

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми здобуття освіти					заочної форми здобуття освіти				
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 1. Інновації у крафтових технологіях - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку	2	-	3	-	5	2	-	5	-	7
Тема 2. Інновації в технологічному процесі крафтового виробництва м'ясних продуктів. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.	2	4	3	-	9	-	10	2	-	12
Тема 3. Інновації як інструмент крафтового виробництва пива та квасу.	2	4	3	-	9	2	-	6	-	8
Тема 4. Інноваційні підходи до крафтової переробки та використання фруктов-ягідної та овочевої сировини	2	8	3	-	13	-	10	2	-	12
Тема 5. Впровадження інновацій у крафтових технологіях молочних продуктів.	2	8	3	-	13	2	-	5	-	7
Тема 6. Ефективність інноваційних технологій	2	8	3	-	13	-	-	8	-	8

виробництва крафтового морозива										
Тема 7. Інноваційні підходи до крафтових технологій виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів	2	8	3	-	13	-	-	8	-	8
Тема 8. Інноваційні методи технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	2	8	3	-	13	-	-	8	-	8
Контрольна робота	-	-	-	12	12	-	-	-	30	30
Разом	16	48	24	12	100	6	20	44	30	100

Шкала та критерії оцінювання

Шкала та критерії оцінювання опитування

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
1,0-2,0	1,0-2,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	0-1,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
3,1-4,0	8,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	6,1-8,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-6,0	здобувач не активно брав участь у виконанні завдань; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні завдань; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи
(0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
0,6-1,0	0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання
контрольної роботи

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
8,1-12,0	20,1-30,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
4,1-8,0	10,1-20,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
0-4,0	0-10,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань