

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень, галузь знань 21 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для усіх освітніх програм зазначених спеціальностей
Тип і назва освітньої програми	Для всіх здобувачів вищої освіти
Курс, семестр	Курс - 3, семестр – 6.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 16 год., практичні заняття – 14 год. – денна форма; лекцій – 2 год., практичних – 2 год. – заочна форма. Форма семестрового контролю - залік
Мова викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	<i>Викладач:</i> ТЕНДІТНИК Володимир, к.с-г.н., професор кафедри харчових технологій, (навчальний корпус № 5к) e-mail: volodymyr.tenditnyk@pdau.edu.ua , тел. 0508338090, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумови відсутні
Компетентності	ЗК 13. Знання та розуміння предметної області і професійної діяльності з можливостями проведення досліджень на відповідному рівні;
Результати навчання	РН 7. Демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях для їхнього упровадження у професійній діяльності та вирішенні фахових завдань.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

ОК сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, вміння формувати власну думку, навички таймменеджменту, комунікативні і презентаційні навички.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування теоретичних знань і практичних навичок щодо технологічних процесів, способів виробництва, прийомів та операцій у технології морозива та напрямків їх удосконалення.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

- Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку виробництва морозива. Асортимент і класифікація морозива.
- Тема 2. Характеристика сировини для виробництва морозива та вимоги до її якості
- Тема 3. Вимоги до якості морозива згідно нормативних документів
- Тема 4. Обладнання для виробництва морозива різних видів
- Тема 5. Технологія морозива різних видів
- Тема 6. Інновації у технології морозива
- Тема 7. Пакування, маркування, транспортування і зберігання морозива
- Тема 8. Вади морозива та способи їх усунення

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

- Словесні методи:* лекція, розповідь, пояснення;
Практичні методи: робота з навчально-методичною літературою;
Мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;
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 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 практичних 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: при 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, набутих 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.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поліщук Г. Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. та ін. Технологія молочних продуктів: підручник: Київ, НУХТ, 2013. 502 с. 2. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Сарана В.В. Наукове і технічне забезпечення виробництва морозива: монографія /за ред.. проф. Г.Є. Поліщука. Київ.НУБіП України, 2019. 299 с 3. Технологія морозива: Навч. посібник / І.І.Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є.
---	---

Шарахматова, А.Л.Туровська, І.С.Гудз. Київ.Вища освіта, 2010. 240 с.
Допоміжні

1.ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови» [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 36 с. (Інформація та документація).

2.ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови» [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 38 с. (Інформація та документація).

3.ДСТУ 4735:2007 «Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови» [Чинний від 2008-01-01]. Київ, 2008. 38 с.(Інформація та документація).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 12.01.2026 № 11

Додаток до силабуса
Схема нарахування балів із навчальної дисципліни
ДЕННА ФОРМА

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання завдань на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	Контрольна робота	
Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку виробництва морозива. Асортимент і класифікація морозива.	2	4	4	3	13
Тема 2. Характеристика сировини для виробництва морозива та вимоги до її якості	2	-	4	3	9
Тема 3. Вимоги до якості морозива згідно нормативних документів	2	4	4	3	13
Тема 4. Обладнання для виробництва морозива різних видів	2	4	4	3	13
Тема 5. Технологія морозива різних видів	2	4	4	3	13
Тема 6. Інновації у технології морозива	2	4 + 4	4	3	17
Тема 7. Пакування, маркування, транспортування і зберігання морозива	2	4	4	3	13
Тема 8. Вади морозива та способи їх усунення	2	-	4	3	9
Всього	16	28	32	24	100

Шкала та критерії та оцінювання
Опитування (1-2 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	ЗВО у повному обсязі знає, чітко засвоює класичні технології морозива різних видів відповідно до їх класифікації та удосконалення технологічних процесів і створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження з метою виготовлення високоякісної та конкурентоспроможної готової продукції; робить відповідні висновки; аргументує свої думки
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і погано засвоює класичні технології морозива різних видів відповідно до їх класифікації та удосконалення технологічних процесів і створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження; робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не володіє в повному обсязі опрацьованим матеріалом, та не може дати відповідь на поставлене питання

Шкала та критерії та оцінювання
виконання завдань на практичних заняттях (0-4 балів)

Кількість балів	Критерій оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
3	ЗВО правильно виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
2	ЗВО виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робив відповідні висновки; не може аргументувати свої думки; допускався помилок
1	ЗВО не у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, погано відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
0	ЗВО не виконав завдань практичного заняття

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань самостійної роботи (0-7 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
4	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1-3	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи

Шкала та критерії та оцінювання

Контрольна робота (1-3 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
3	Контрольна робота виконана повністю та самостійно. Зміст відповідає поставленим завданням і темі роботи. Матеріал викладено логічно, послідовно, з коректним використанням фахової термінології. Продемонстровано ґрунтовні знання теоретичного матеріалу, розуміння сучасних підходів і вміння застосовувати їх для вирішення фахових завдань. Помилки відсутні або мають несуттєвий характер.
2	Контрольна робота виконана в основному правильно, але містить окремі неточності або незначні помилки. Інформацію подано з достатнім рівнем розуміння теми, однак відповіді не завжди є повними або логічно обґрунтованими. Фахова термінологія використовується частково. Загалом продемонстровано базові знання та вміння.
1	Контрольна робота виконана частково. Відповіді поверхневі, фрагментарні або недостатньо обґрунтовані. Виявлено слабке розуміння теоретичного матеріалу, наявні суттєві помилки. Фахова термінологія використовується неправильно або майже не використовується.

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.

**Схема нарахування балів із навчальної дисципліни
ЗАОЧНА ФОРМА**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання завдань на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	Контрольна робота	
Тема 1. Історія, сучасний стан і перспективи розвитку виробництва морозива. Асортимент і класифікація морозива.	2	4	50	44	100
Тема 2. Характеристика сировини для виробництва морозива та вимоги до її якості					
Тема 3. Вимоги до якості морозива згідно нормативних документів					
Тема 4. Обладнання для виробництва морозива різних видів					
Тема 5. Технологія морозива різних видів					
Тема 6. Інновації у технології морозива					
Тема 7. Пакування, маркування, транспортування і зберігання морозива					
Тема 8. Вади морозива та способи їх усунення					
Всього	2	4	50	44	100

**Шкала та критерії та оцінювання
Опитування (1-2 бали)**

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	ЗВО у повному обсязі знає, чітко засвоює класичні технології морозива різних видів відповідно до їх класифікації та удосконалення технологічних процесів і створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження з метою виготовлення високоякісної та конкурентоспроможної готової продукції; робить відповідні висновки; аргументує свої думки
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і погано засвоює класичні технології морозива різних видів відповідно до їх класифікації та удосконалення технологічних процесів і створення нових напрямків у переробці сировини тваринного і рослинного походження; робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача
0	ЗВО не володіє в повному обсязі опрацьованим матеріалом, та не може дати відповідь на поставлене питання

**Шкала та критерії та оцінювання
виконання завдань на практичних заняттях (0-4 балів)**

Кількість балів	Критерій оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
3	ЗВО правильно виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
2	ЗВО виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робив відповідні висновки; не може аргументувати свої думки; допускався помилок
1	ЗВО не у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, погано відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
0	ЗВО не виконав завдань практичного заняття

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання завдань самостійної роботи (0-50 балів)

Кількість балів	Критерій оцінювання
50	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
11-49	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
1-10	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи

Шкала та критерії та оцінювання
Контрольна робота (1-44 балів)

Кількість балів	Критерій оцінювання
44	Контрольна робота виконана повністю та самостійно. Зміст відповідає поставленим завданням і темі роботи. Матеріал викладено логічно, послідовно, з коректним використанням фахової термінології. Продемонстровано ґрунтовні знання теоретичного матеріалу, розуміння сучасних підходів і вміння застосовувати їх для вирішення фахових завдань. Помилки відсутні або мають несуттєвий характер.
11-43	Контрольна робота виконана в основному правильно, але містить окремі неточності або незначні помилки. Інформацію подано з достатнім рівнем розуміння теми, однак відповіді не завжди є повними або логічно обґрунтованими. Фахова термінологія використовується частково. Загалом продемонстровано базові знання та вміння.
1-10	Контрольна робота виконана частково. Відповіді поверхневі, фрагментарні або недостатньо обґрунтовані. Виявлено слабе розуміння теоретичного матеріалу, наявні суттєві помилки. Фахова термінологія використовується неправильно або майже не використовується.

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.