

## СИЛАБУС навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НАРОДІВ СВІТУ»

### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень, другий (магістерський) рівень спеціальності 211 Ветеринарна медицина
<b>Код і найменування спеціальності</b>	Для всіх здобувачів вищої освіти ПДАУ
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	Для всіх здобувачів вищої освіти ПДАУ
<b>Курс, семестр</b>	3 курс, 6 семестр
<b>Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 Загальна кількість годин – 90,0 із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. (денна форма) лекцій – 2 год., практичних занять – 2 год. (заочна форма) Форма семестрового контролю – залік
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Навчально-науковий інститут / Факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>Викладач:</i> НАЗАРЕНКО Валентина, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> 515 К (корпус 5-К) e-mail: <a href="mailto:valentya.nazarenko@pdau.edu.ua">valentya.nazarenko@pdau.edu.ua</a> тел...+38095045812, <i>Сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/nazarenko-valentya-oleksiivna">https://www.pdau.edu.ua/people/nazarenko-valentya-oleksiivna</a>

### МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Передумови відсутні
<b>Компетентності</b>	<b>Загальні:</b> <b>ЗК 4.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, вміння виявляти, формулювати та вирішувати проблеми <b>ЗК 14.</b> Навички використання інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень.
<b>Результати навчання</b>	<b>РН 7.</b> Демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях для їхнього упровадження у професійній діяльності та вирішенні фахових завдань. <b>РН 11.</b> Уміти застосовувати необхідну інформацію, знання, методи та інструменти для організації результативної та ефективної освітньої діяльності.

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

Навчальна дисципліна сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасних фахівців: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички

### МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо особливостей виробництва харчових продуктів різних країн і регіонів світу в залежності від національних особливостей і уподобань.

### ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Харчові технології народів країн Західної Європи.  
 Тема 2. Харчові технології народів країн Східної Європи.  
 Тема 3. Харчові технології народів країн Північної Америки.  
 Тема 4. Харчові технології народів країн Південної Америки.  
 Тема 5. Харчові технології народів країн Африки.  
 Тема 6. Харчові технології народів країн Австралії та Океанії.  
 Тема 7. Харчові технології народів країн Північної, Центральної і Західної Азії.  
 Тема 8. Харчові технології народів країн Південної, Східної, Південно-Східної Азії.

### МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення;
- наочні методи: демонстрування, ілюстрування;
- практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування;
- інтерактивні методи: дискусії;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.

### 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). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.

**- щодо  
академічної  
добросесності**

ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної добросесності 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 добросесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної добросесності ПДАУ. Документи стосовно академічної добросесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОСЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>.

**- щодо  
відвідування  
занять**

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. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

<p><b>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</b></p>	<p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p><b>- щодо оскарження результатів оцінювання</b></p>	<p>Після оголошення результатів поточного або семестрового контролю здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. У разі неможливості спільного врегулювання ситуації здобувач вищої освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Результат оцінювання може бути оскаржений не пізніше наступного робочого дня після його оголошення. Документи стосовно ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВИТИ В ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf</a></p>

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основні

1. Meat products handbook. Woodhead Publishing (book). 648 p. URL: [https://ibf.iuh.edu.vn/wp-content/uploads/2020/04/G.-Feiner-Meat-Products-Handbook\\_-Practical-Science-and-Technology-Woodhead-Publishing-in-Food-Science-Technology-and-Nutrition.pdf](https://ibf.iuh.edu.vn/wp-content/uploads/2020/04/G.-Feiner-Meat-Products-Handbook_-Practical-Science-and-Technology-Woodhead-Publishing-in-Food-Science-Technology-and-Nutrition.pdf)
2. Garcia-Vaquero M., Pastor Gul Ebru Orhun K. Traditional European Breads. An Illustrative Compendium of Ancestral Knowledge and Cultural Heritage (book). 419 p. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c3f6acd5-e173-4739-9247-8ef7a81411e0/content>
3. New Technologies and Sustainability in The Italian Wine Industry. URL: [https://www.researchgate.net/publication/295841098\\_New\\_Technologies\\_and\\_Sustainability\\_in\\_The\\_Italian\\_Wine\\_Industry](https://www.researchgate.net/publication/295841098_New_Technologies_and_Sustainability_in_The_Italian_Wine_Industry)
4. The technology of cheese structured semi-product with the use of gelatin / Pertseyvi M., Gurskiy P., Ladyka V. et al. Київ: Університетська книга, 2023. 134 с.

#### Допоміжні

5. Баженова С.Е., Белінська К.О., Веселовська Т.Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навч.метод. посіб. Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. 432 с.
6. Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с.
7. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
8. Cold cuts are part of our longest gastronomic tradition, yet a prosciutto can also be innovative. URL: <https://www.rovagnatiqualityresponsabile.it/en/insights>
9. 14 Meat Processing Companies From Germany. URL: [https://www.chemeurope.com/en/companies/meat-processing/germany/order\\_tc/](https://www.chemeurope.com/en/companies/meat-processing/germany/order_tc/)
10. Nugbari doubled production of churchkhela. URL: <https://bm.ge/en/news/nugbari-doubled-production-of-churchkhela/126958>.
11. French cheeses: history, production, regions. URL: <https://www.purefrance.com/en/blog/french-cheeses-history-production-regions>.
12. French raw milk cheeses. URL: <https://www.tasteatlas.com/best-rated-raw-milk-cheeses-in-france>.
13. Technological and Nutritional Aspects of Bread Production: An Overview of Current Status and Future Challenges. URL: [https://www.researchgate.net/publication/381824148\\_Technological\\_and\\_Nutritional\\_Aspects\\_of\\_Bread\\_Production\\_An\\_Overview\\_of\\_Current\\_Status\\_and\\_Future\\_Challenges](https://www.researchgate.net/publication/381824148_Technological_and_Nutritional_Aspects_of_Bread_Production_An_Overview_of_Current_Status_and_Future_Challenges)
14. Technology of Breadmaking. URL: <https://content.e-bookshelf.de/media/reading/L-1446-5befe51757.pdf>

#### Інформаційні ресурси мережі Інтернет

15. Електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. URL :

[www.nbuu.gov.ua](http://www.nbuu.gov.ua).

16.Електронний репозитарій Полтавського державного аграрного університету. URL :  
<http://dspace.pdaa.edu.ua>.

**Реквізити  
затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій  
протокол від 12.01.2026 р. № 11

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ  
ОЦІНЮЮВННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни**

Денна форма здобуття освіти

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	виконання завдань на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	
<b>Тема 1.</b> Харчові технології народів країн Західної Європи.	4	5	4	13
<b>Тема 2.</b> Харчові технології народів країн Східної Європи.	4	5	4	13
<b>Тема 3.</b> Харчові технології народів країн Північної Америки	4	5	4	13
<b>Тема 4.</b> Харчові технології народів країн Південної Америки	4	5	4	13
<b>Тема 5.</b> Харчові технології народів країн Африки	4	5	4	13
<b>Тема 6.</b> Харчові технології народів країн Австралії та Океанії	4	5	4	13
<b>Тема 7.</b> Харчові технології народів країн Північної, Центральної і Західної Азії	4	5	4	13
<b>Тема 8.</b> Харчові технології народів країн Південної, Східної, Південно-Східної Азії	4	-	5	13
<b>Разом</b>	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>33</b>	<b>100</b>

Заочна форма здобуття освіти

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування	презентація	виконання завдань на практичних заняттях	самостійна робота	контрольна робота	
<b>Тема 1.</b> Харчові технології народів країн Західної Європи	10		10	2		22
<b>Тема 2.</b> Харчові технології народів країн Східної Європи	-		-	4		4
<b>Тема 3.</b> Харчові технології народів країн Північної Америки	-		-	4		4
<b>Тема 4.</b> Харчові технології народів країн Південної Америки	-		-	4		4
<b>Тема 5.</b> Харчові технології народів країн Африки	-		-	4		4
<b>Тема 6.</b> Харчові технології народів країн Австралії та Океанії	-		-	4		4
<b>Тема 7.</b> Харчові технології народів країн Північної, Центральної і Західної Азії	-		-	4		4
<b>Тема 8.</b> Харчові технології народів країн Південної, Східної, Південно-Східної Азії	-	10	-	4	40	54
<b>Разом</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

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

### Шкала та критерії оцінювання

*Опитування (0-4 бали)*  
денна форма здобуття освіти

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Здобувач вищої освіти у повному обсязі володіє знаннями сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу, розуміє основні чинники, що впливають на формування етнічних особливостей цих технологій, здатний критично аналізувати сучасні аспекти, робить обґрунтовані висновки та аргументує свої думки
3	Здобувач вищої освіти показує знання з сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу, розуміє і вміє аналізувати чинники, що впливають на формування етнічних особливостей цих технологій; робить відповідні висновки; робить незначні помилки під час відповідей.
2	Здобувач вищої освіти показує знання сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу не в повному обсязі, розуміє особливості харчових технологій в різних країнах; робить відповідні висновки, проте орієнтується на підказки викладача
1	Здобувач вищої освіти показує знання сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу частково, але не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
0	Здобувач вищої освіти не володіє знаннями сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання.

*Опитування (0-10 балів)*  
заочна форма здобуття освіти

Кількість балів	Критерії оцінювання
9-10	Здобувач вищої освіти у повному обсязі володіє знаннями сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу, розуміє основні чинники, що впливають на формування етнічних особливостей цих технологій, здатний критично аналізувати сучасні аспекти, робить обґрунтовані висновки та аргументує свої думки
7-8	Здобувач вищої освіти показує знання з сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу, розуміє і вміє аналізувати чинники, що впливають на формування етнічних особливостей цих технологій; робить відповідні висновки; робить незначні помилки під час відповідей.
5-6	Здобувач вищої освіти показує знання сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу не в повному обсязі, розуміє особливості харчових технологій в різних країнах; робить відповідні висновки, проте орієнтується на підказки викладача
3-4	Здобувач вищої освіти частково показує знання сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу, розуміє особливості харчових технологій в різних країнах; робить відповідні висновки, але з помилками, орієнтується на підказки викладача, не аргументує свої думки
1-2	Здобувач вищої освіти показує знання сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу частково, але не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки
0	Здобувач вищої освіти не володіє знаннями сучасного рівня харчових технологій в різних країнах світу, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання.

*Виконання завдань на практичних заняттях (0-5 балів)*  
денна форма здобуття освіти

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Здобувач вищої освіти повністю розкрив тему, досягнув заявленого результату навчання, демонструє глибоке розуміння матеріалу, впевнено відповідає на додаткові питання, формулює обґрунтовані висновки та чітко аргументує свою позицію.
4	Здобувач вищої освіти загалом розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає, формулює висновки
3	Здобувач вищої освіти частково розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає частково або з допомогою викладача, формулює висновки, але не завжди обґрунтовує їх.
2	Здобувач вищої освіти має труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, висновки є неповними, без аргументації.
1	Здобувач вищої освіти має суттєві труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, не робить висновки
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання або не зміг продемонструвати розуміння матеріалу.

*Виконання завдань на практичних заняттях (0-10 балів)*  
заочна форма здобуття освіти

Кількість балів	Критерії оцінювання
9-10	Здобувач вищої освіти повністю розкрив тему, досягнув заявленого результату навчання, демонструє глибоке розуміння матеріалу, впевнено відповідає на додаткові питання, формулює обґрунтовані висновки та чітко аргументує свою позицію.
7-8	Здобувач вищої освіти загалом розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає, формулює висновки
5-6	Здобувач вищої освіти частково розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає частково або з допомогою викладача, формулює висновки, але не завжди обґрунтовує їх.
3-4	Здобувач вищої освіти має труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, висновки є неповними, без аргументації.
1-2	Здобувач вищої освіти має суттєві труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, не робить висновки
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання або не зміг продемонструвати розуміння матеріалу.

*Виконання завдань самостійної роботи (4 бали за правильно виконане завдання самостійної роботи)* денна і заочна форма здобуття освіти

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

*Презентація (0-10 балів) заочна форма здобуття освіти*

Кількість балів	Критерії оцінювання
8-10	здобувач вищої освіти у повному обсязі виконав презентацію з обраної теми, наводить приклади, аргументує свої думки.
5-7	здобувач вищої освіти виконав презентацію з обраної теми, наводить приклади, робить незначні помилки, швидко виправляє їх за зауваженням викладача.
3-4	здобувач вищої освіти виконав презентацію з обраної теми не в повному обсязі, не наводить приклади
1-2	здобувач вищої освіти виконав презентацію з обраної теми не в повному обсязі, приклади не наводить, власні думки не висловлює
0	здобувачі вищої освіти не виконав презентацію, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання

*Контрольна робота (0-40 балів)*

заочна форма здобуття освіти

Кількість балів	Критерії оцінювання
31-40	здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання контрольної роботи, впевнено і повно відповідає на додаткові питання під час захисту, аргументує свої думки
21-30	здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання контрольної роботи, на додаткові питання відповідає, формулює висновки
11-20	здобувач вищої освіти виконав завдання контрольної з помилками, частково відповідає на додаткові питання
1-10	здобувач вищої освіти виконав завдання контрольної роботи не в повному обсязі; виконані завдання містять грубі помилки, на додаткові питання не відповідає
0	здобувач вищої освіти не виконав завдання контрольної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення результатів навчання