

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Технологія делікатесних виробів із
нетрадиційної м'ясної сировини»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології ОПП Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	H2 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва H5 Водні біоресурси та аквакультура ОПП Водні біоресурси та аквакультура J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОПП Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	2 курс, 4 семестр
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 технології виробництва продукції тваринництва
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: Поліщук Анатолій, д.с.-г.н., професор; Контакти: ауд. 433 (навчальний корпус № 4) e-mail: anatolii.polishchuk@pdau.edu.ua Профайл: https://www.pdaa.edu.ua/people/polishchukanatoliy-anatoliyovych
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова факультетська дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Курс базується на знаннях, отриманих студентами при вивченні фахових дисциплін з технології виробництва і переробки м'яса
Компетентності	ФК Здатність використовувати набуті знання при використанні в харчуванні людей різної нетрадиційної м'ясної сировини і продуктів;

Програмні результати навчання	ПРН. Впроваджувати культуру споживання нетрадиційної м'ясної сировини людьми. Фахово пропагувати особливості використання такої сировини в харчуванні людей.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, навички тайм-менеджменту.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
набуття знань та практичних навичок з питань використання нетрадиційної м'ясної сировини (дичина тварин і птиці) в харчуванні людини і приготування з цієї сировини асортименту страв. Уміння обрати, підготувати і зберігати таку сировину перед використанням для приготування.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
<p>Тема 1. Історичні аспекти споживання м'яса людиною. Людина мисливець. Людина господар.</p> <p>Тема 2. Значення м'яса в харчуванні людини. Біологічна цінність білка м'яса диких тварин і птиці.</p> <p>Тема 3. Особливості обробки туш диких тварин і птиці до подальшого використання. Характеристика харчових властивостей м'яса диких тварин і птиці.</p> <p>Тема 4. Асортимент страв з м'яса оленевих (олень шляхетний, олень плямистий, козуля).</p> <p>Тема 5. Асортимент страв з м'яса дикого кабана і зайця.</p> <p>Тема 6. Асортимент страв з м'яса диких качок, дикого гусака, голубів.</p> <p>Тема 7. Асортимент страв з м'яса фазана, куріпки, перепела, вальдшнепа і бекаса.</p> <p>Тема 8. Фізико-хімічні процеси при гасінні м'яса. Контроль якості готової продукції і страв з м'яса диких тварин і птиці.</p>	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження) практичні (практичні роботи), методи самостійної роботи (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).	
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 робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях без поважної причини (відсутнє документальне підтвердження) надається право одержати бали за передбачені

	<p>робочою програмою форми поточного контролю, але із загальної суми за кожен вид завдань вираховується 1 бал. Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету . https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.</p>
- щодо академічної доброчесності	<p>Списування під час виконання тестових завдань, практичних завдань та завдань екзаменаційної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</p>
- щодо відвідування занять	<p>Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин.</p>
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	<p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf</p>
- щодо оскарження результатів оцінювання	<p>Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf</p>
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
<ol style="list-style-type: none"> Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. 2-ге вид. К.: Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2008. 384 с. Ростовський, В.С. Збірник рецептур / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. 	

Пасенко. К.: ЦУЛ, 2010. 324 с.

3. Технологія виробництва ресторанної продукції: опорний конспект лекцій з курсу "Технологія продуктів харчування". Ч.1 / Уклад. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк, КНТЕУ. К: КНТЕУ, 2005. 370 с.

4. Технологія приготування їжі : Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова та ін. Х.: Світ книги, 2012. 537 с.

5. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник / Дорохіна М.О., Капліна Т.В. К.: Кондор, 2008. 280 с.

6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848 с.

7. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ.вищих навч. закладів / за заг.ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.

8. Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик. Львів: Вид-во "Оріяна-Нова", 2001.

9. Артюх Л.Ф. Традиційна українська кухня в народному календарі. Київ: Балтія-Друк, 2006. 232 с.

10. Конвісер І.Ю. Болілий О.С. Наукові основи зберігання харчових продуктів: Навч. посібник: Київ нац. торг.екон. ун-ситет, 2001. 236с.

11. Гаврилко П.П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / "Центр учбової літератури", 2016. 620 с.

12. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556 с.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри технології виробництва продукції тваринництва протокол від 01 вересня 2025 року № 1.

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Самостійна робота	Виконання вправ на практичних заняттях	
Тема 1. Історичні аспекти споживання м'яса людиною. Людина мисливець. Людина господар.	3	5	3	11
Тема 2. Значення м'яса в харчуванні людини . Біологічна цінність білка м'яса диких тварин і птиці.	3	5	4	12
Тема 3. Особливості обробки туш диких тварин і птиці до подальшого використання . Характеристика харчових властивостей м'яса диких тварин і птиці.	3	5	3	11
Тема 4. Асортимент страв з м'яса оленевих (олень шляхетний, олень плямистий, козуля).	3	6	4	13
Тема 5. Асортимент страв з м'яса дикого кабана і зайця.	4	6	4	14
Тема 6. Асортимент страв з м'яса диких качок, дикого гусака, голубів.	3	6	4	13
Тема 7. Асортимент страв з м'яса фазана, куріпки, перепела, вальдшнепа і бекаса.	3	6	4	13
Тема 8. Фізико-хімічні процеси при гасінні м'яса. Контроль якості готової продукції і страв з м'яса диких тварин і птиці.	3	6	4	13
Разом	25	45	30	100

Шкала та критерії оцінювання опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4	присутність на всіх заняттях , повна відповідь на питання під час експрес-опитування.
2	здобувач вищої освіти був відсутній на деяких заняттях з поважної причини, переписав матеріал у зошит, відповів на більшість поставлених питань
1	здобувач вищої освіти був відсутній на половині занять з поважної причини, переписав матеріал у зошит, відповідав на деякі питання
0	був відсутній на половині занять без поважної причини, відсутність зошита, здобувач не орієнтується в питаннях по темі

Шкала та критерії оцінювання виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4	виконання завдань на одному практичному занятті, результати описані у робочому зошиті, зроблені відповідні висновки
2	виконання завдань на одному практичному занятті, результати занесені в робочий зошит, висновки не зроблені
1	виконання завдань на одному практичному занятті, результати не занесені в робочий зошит, висновки не зроблені
0	завдання за темою не виконано і не відпрацьовано

Шкала та критерії оцінювання самостійної роботи

Кількість балів	Критерії оцінювання
5-6	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході визначення якісних показників
4	відповідь вище середнього рівня з деякими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників
3	відповідь на питання нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, деякі неточності у значеннях окремих показників
2	студент може лише згадати окремі питання
1	студент слабо орієнтується в деяких питаннях
0	студент не приступав до самостійної роботи