

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(факультетська вибіркова навчальна дисципліна)
Міні-технології харчових виробництв

Розробник
Дубова Галина –
доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Міні-технології харчових виробництв
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Дубова Галина , к.т.н., доцент Контакти: ауд. 507, навчальний корпус 5 К  : halyna.dubova@pdaa.edu.ua ,  : 0958146263, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність ОПП	181 Харчові технології /204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Харчові технології /Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування знань та професійних навичок з організації технологічного процесу виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв, на основі класичних та інноваційних способів обробки сировини.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування вмінь навичок та професійних компетенцій у студентів щодо організації технологічного процесу виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв, на основі класичних та інноваційних способів обробки сировини.

Компетентності:	
загальні	спеціальні
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. <i>Спеціальні:</i>	СК. Здатність впроваджувати у виробництво міні-технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини.
Програмні результати навчання:	
ПРН. Володіти класичними та інноваційними технологічними прийомами обробки сировини для організації технологічного процесу виробництва харчових продуктів в умовах міні-виробництв.	

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назва теми	Кількість годин							
	денна форма набір 2022				заочна форма набір 2022			
	усьо го	у тому числі			усьо го	у тому числі		
		л	п	с. р.		л	п	с.р.
Тема 1. Особливості міні-технологій харчових виробництв.	14	2	2	10	15	2		13
Тема 2. Технології ферментованої рослинної сировини в умовах міні-виробництв.	16	2	4	10	15		2	13
Тема 3. Технології Superfoods та їх користь для здоров'я людини.	16	2	4	10	15			15
Тема 4. Виробництво м'ясокопченостей в умовах міні-виробництв.	14	2	2	10	15	2		13
Тема 5. Технологія соусів, кетчупів в умовах міні-виробництв.	14	2	2	10	15		2	13
Тема 6. Вирощування мікрозелені, спраутсів і технології їх переробки.	14	2	2	10	15	2		13
Тема 7. Технологія заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв.	16	2	4	10	15	-	-	15
Тема 8. Технології переробки молока в умовах міні-виробництв.	16	2	4	10	15	-	-	15
Усього годин	120	16	24	80	120	6	4	110

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання*

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Тестування	Виконання вправ на лаборат-х заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	Контрольна робота	
Денна форма навчання					
ПРН 1	16	32	32	20	100
Разом	16	32	32	20	100
Заочна форма навчання					
ПРН 1	12	12	48	28	100
Разом	12	12	48	28	100

* для максимальної кількості балів

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Денна форма навчання

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на лаборат-х заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Особливості міні-технологій харчових виробництв.	2	4	4	-	10
Тема 2. Технології ферментованої рослинної сировини в умовах міні-виробництв.	2	4	4	-	10
Тема 3. Технології Superfoods та їх користь для здоров'я людини.	2	4	4	-	10
Тема 4. Виробництво м'ясокопченостей в умовах міні-виробництв.	2	4	4	-	10
Тема 5. Технологія соусів, кетчупів в умовах міні-виробництв.	2	4	4	-	10
Тема 6. Вирощування мікрозелені, спраутсів і технології їх переробки.	2	4	4	-	10
Тема 7. Технологія заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв.	2	4	4	-	10
Тема 8. Технології переробки молока в умовах міні-виробництв.	2	4	4	-	10
Контрольна робота				20	20
Разом	16	32	32	20	100

Заочна форма навчання

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на лаборат-х заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Особливості міні-технологій харчових виробництв.	4	-	6	-	10
Тема 2. Технології ферментованої рослинної сировини в умовах міні-виробництв.	-	6	6	-	12
Тема 3. Технології Superfoods та їх користь для здоров'я людини.	-	-	6	-	6
Тема 4. Виробництво м'ясокопченостей в умовах міні-виробництв.	4	-	6	-	10
Тема 5. Технологія соусів, кетчупів в умовах міні-виробництв.	-	6	6	-	12
Тема 6. Вирощування мікрозелені, спраутсів і технології їх переробки.	4	-	6	-	10
Тема 7. Технологія заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв.	-	-	6	-	6
Тема 8. Технології переробки молока в умовах міні-виробництв.	-	-	6	-	6
Контрольна робота				28	28
Разом	12	12	48	28	100

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

денна форма навчання

- **тестування** (0-2,0 бали) здобувачі отримують: 0- 1,0 бал - відповідь не повна, з помилками; 1,1-1,6 відповідь в цілому вірна, але є неточності, 1,7-2,0 бали - вичерпна відповідь;
- **виконання вправ на лабораторних заняттях** (0-4,0 бали) здобувачі отримують: 0-2,5 бали - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи частково занотовані в робочому зошиті; 2,6-3,4 бали - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 3,5- 4,0 бали - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті;
- **виконання завдань самостійної роботи** (0-4.0 бали): 0-2,0 бали - питання розкриті не повністю, відсутні продуктивні розрахунки або технологічні схеми, є помилки; 2,1-3,5 бали - розкрита відповідь, виконані питання самостійної роботи, але є невеликі неточності, 3,6-4.0 - завдання виконане повністю, вірно.

Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти на контрольній роботі

Шкала оцінювання, бали	Критерії оцінювання
16-20	Повна та вичерпна відповідь на питання контрольної роботи та уточнюючі питання викладача, а також повністю розуміється і правильно використовується професійна термінологія, вміння пояснити сутність технології, режимів обробки сировини, практична частина вирішена вірно.
11-15	У випадку наявності окремих неточностей чи недоліків в уточненні відповідей питань контрольної роботи, є помилки при поясненні або складанні технологічних схем.
6-10	У випадку неповного розкриття питань контрольної роботи чи відсутності відповіді на одне теоретичне питання, практична частина виконана не вірно.
2-5	У випадку поверхневої характеристики теоретичних питань контрольної роботи чи відсутності відповідей на два питання.
1	У випадку повної відсутності відповідей на питання контрольної роботи.

заочна форма навчання

- **тестування** (0-4,0 бали) здобувачі отримують: 0- 1,5 бал - відповідь не повна, з помилками; 1,6-2,6 відповідь в цілому вірна, але є неточності, 2,7-4,0 бали - вичерпна відповідь;
- **виконання вправ на лабораторних заняттях** (0-6,0 бали) здобувачі отримують: 0-2,5 бали - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи частково занотовані в робочому зошиті; 2,6-4,4 бали - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 4,5- 6,0 бали - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті;
- **виконання завдань самостійної роботи** (0-6.0 бали): 0-4,0 бали - питання розкриті не повністю, відсутні продуктивні розрахунки або технологічні схеми, є помилки; 4,1-5,5 бали - розкрита відповідь, виконані питання самостійної роботи, але є невеликі неточності, 5,6-6.0 - завдання виконане повністю, вірно.

Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти на контрольній роботі

Шкала оцінювання, бали	Критерії оцінювання
19-28	Повна та вичерпна відповідь на питання контрольної роботи та уточнюючі питання викладача, а також повністю розуміється і правильно використовується професійна термінологія, вміння пояснити сутність технології, режимів обробки сировини, практична частина вирішена вірно.
11-18	У випадку наявності окремих неточностей чи недоліків в уточненні відповідей питань контрольної роботи, є помилки при поясненні або складанні технологічних схем.
6-10	У випадку неповного розкриття питань контрольної роботи чи відсутності відповіді на одне теоретичне питання, практична частина виконана не вірно.
2-5	У випадку поверхневої характеристики теоретичних питань контрольної роботи чи відсутності відповідей на два питання.
1	У випадку повної відсутності відповідей на питання контрольної роботи.

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у Полтавському державному аграрному університеті

Оцінка за 100- бальною шкалою	Оцінка за 4- бальною шкалою	Оцінка за 2- бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			задовільно	D
60-63	E			Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудовіткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

Політика навчальної дисципліни

о Політика 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).

о Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється

використовувати лише під час он-лайн тестування. 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.

○ Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

○ 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.

○ 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.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с
2. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса та риби. Флауменбаум Б.Л., Кротов Є.Г., Загібалов О.Ф та ін. Київ: Вища школа, 1995. 301 с.
3. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи харчових виробництв: навч. посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 640 с.
4. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник / За ред.. П. П. Пивоварова. Харків: ХДУХТ, 2010. 363 с.
5. Поліщук Г.Є. Теоретичні основи технології харчових виробництв: текст лекцій для студ. спец. 6.091700 "Технологія зберігання, консервування та переробки молока. Київ: НУХТ, 2006. 106 с.
6. Кравченко М. Ф., Антоненко А. В. Теоретичні основи харчових технологій. Київ: Вища школа. 2011. 516 с.
7. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. За ред. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. Харків : НТУ «ХП», 2010. 720 с.
8. Калакура М.М. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навчальний посібник. Київ: ВМУРол «Україна», 2011. 109 с.

Допоміжні

1. Зубар Н.М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
2. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах и задачах. Підручник. / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. Бухкало, П.А. Капустенко, О.П. Арсенєва та ін. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 832 с.
3. Paramithiotis, S. (ed.). Lactic acid fermentation of fruits and vegetables. CRC press. 2021. 312 p.
4. Sajjad, N., Rasool, A., Fazili, A. B. A., & Eijaz Ahmed Bhat, E. A. Fermentation of fruits and vegetables. *Plant Arch*, 20, 2020. P. 1338-1342.
5. Домарецький В.А., Куц А.М., Шевченко О.Ю. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / під ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. Київ: Фенікс, 2011. 704 с.