

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(факультетська вибіркова навчальна дисципліна)




НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА ТА ІНГРЕДІЄНТИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Розробник
Хмельницька Євгенія –доцент кафедри
харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва дисципліни	Назва навчальної дисципліни	Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях харчових продуктів
Місце в плані здобувача вищої освіти	Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<p>Викладач: Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент., <i>Контакти:</i> ауд. 520, навчальний корпус 5А  : yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua  : +380663217130, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna</p>
Рівень вищої освіти	Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність Освітня програма	Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології /204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Харчові технології /Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення дисципліни	Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з навчальної дисципліни: «Інноваційні технології харчових виробництв» / «Інноваційні технології виробництва продукції тваринництва»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни формування у здобувачів освіти наукових підходів до сучасних технологій виробництва харчових продуктів із нетрадиційної сировини та інгредієнтів рослинного і тваринного походження. Вивчення основних етапів, процесів, стадій та технологічних режимів й параметрів виробництва харчової продукції із нетрадиційної сировини та інгредієнтів різного походження, показників якості і безпеки, формування їх у процесі виробництва та зберігання; оволодіння знаннями, вміннями та навичками ведення виробничого процесу та випуску харчової продукції з нетрадиційної сировини та інгредієнтів

Основні завдання навчальної дисципліни формування необхідного комплексу знань з хімічного складу, фізичних властивостей і харчової цінності нетрадиційних видів сировини та інгредієнтів; сучасних технологій перероблення, зберігання та безвідходного використання сировини різного походження; технологій харчових продуктів із нетрадиційної сировини та інгредієнтів або в комбінуванні з ними для отримання продукції підвищеної харчової та біологічної цінності; інтенсифікації технологічного процесу та економії основної сировини; вмінні проводити оцінку показників якості і безпеки харчової продукції з використанням нетрадиційної сировини та інгредієнтів.

Компетентності:	
Спеціальність 181 Харчові технології	
загальні	фахові
ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити	СК Д. Здатність до наукового обґрунтування ефективного використання нетрадиційних видів сировини в технологіях харчових продуктів

дослідження на відповідному рівні	
Програмні результати навчання:	
РН Д Аналізувати, обирати та ефективно використовувати нетрадиційну сировину як прогресивний напрямок створення продуктів харчування.	
Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	
загальні	фахові
ЗК 4. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	СК Д. Здатність до наукового обґрунтування ефективного використання нетрадиційних видів сировини в технологіях харчових продуктів
Програмні результати навчання:	
РН Д Аналізувати, обирати та ефективно використовувати нетрадиційну сировину як прогресивний напрямок створення продуктів харчування.	

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма ЗС (ТВППТ)_мд_ 2022(ФК)				заочна форма 181ХТ_мз_2022[1](Л.Н.)			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п.з	с.р.		л	п.з	с.р.
Тема 1. Теоретичні засади застосування нетрадиційної сировини та інгредієнтів в технологіях харчових продуктів	10	2	2	6	15	-	-	15
Тема 2. Характеристика нетрадиційної сировини та інгредієнтів рослинного походження	12	2	2	10	12	2	-	10
Тема 3. Характеристика нетрадиційної сировини та інгредієнтів тваринного походження	10	2	2	10	12	2	-	10
Тема 4. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виробництва м'ясних товарів	14	2	4	10	12	2	-	10
Тема 5. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях продуктів переробки молока	14	2	4	10	12	-	2	10
Тема 6. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях продуктів переробки зерна	16	2	4	10	12	-	2	10
Тема 7. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях плодоовочевої продукції	14	2	2	8	15	-	-	15
Тема 8. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виготовлення кондитерських виробів	16	-	2	8	15	-	-	15

Тема 9. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виробництва рибних товарів	14	2	2	8	15	-	-	15
Усього годин	120	16	24	80	120	6	4	110

Форми контролю результатів навчання *

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Денна форма навчання ЗС (ТВППТ)_мд_2022(ФК)					
РН Д	16	48	18	18	100
Разом	16	48	18	18	100
Заочна форма навчання 181ХТ_мз_2022[1](Л.Н.)					
РН Д	6	20	50	24	100
Разом	6	20	50	24	100

* - для максимальної кількості балів

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти									
	денної форми навчання ЗС (ТВППТ)_мд_2022(ФК)					заочної форми навчання 181ХТ_мз_2022[1](Л.Н.)				
	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом	опитування	виконання практичних робіт	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
Тема 1. Теоретичні засади застосування нетрадиційної сировини та інгредієнтів в технологіях харчових продуктів	2	4	2		8			4		4
Тема 2. Характеристика нетрадиційної сировини та інгредієнтів рослинного походження	2	4	2		8	2		6		8
Тема 3. Характеристика нетрадиційної сировини та	2	4	2		8	2		6		8

інгредієнтів тваринного походження										
Тема 4. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виробництва м'ясних товарів	2	8(4x2)	2		12	2		6		8
Тема 5. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях продуктів переробки молока	2	8(4x2)	2		12		10	6		16
Тема 6. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях продуктів переробки зерна	2	8(4x2)	2		12		10	6		16
Тема 7. Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях плодо-овочевої продукції	2	4	2		8			6		6
Тема 8. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виготовлення кондитерських виробів	-	4	2		6			6		6
Тема 9. Нетрадиційна сировина та інгредієнти для виробництва рибних товарів	2	4	2		8			4		4
Підсумкова контрольна				18					24	24
Разом	16	48	18	18	100	6	20	50	24	100

Шкала та критерії оцінювання програмних результатів за темами

Опитування (0-2,0 бали) - здобувачі денної та заочної форм навчання отримують:

0-1,0 бал - відповідь не повна, з помилками;

1,0-2,0 бали - вичерпна відповідь);

Виконання практичних робіт:

Денна форма навчання (бали) ЗС (ТВППТ)_ мд_ 2022(ФК)	Заочна форма навчання (бали) 181ХТ_мз_ 2022[1](Л.Н .)	Критерії оцінювання
0-1,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні робіт; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	3,1-5,0	здобувач не активно брав участь у виконанні робіт; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті

2,1-3,0	5,1-7,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
3,1-4,0	7,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні робіт; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

Виконання завдань самостійної роботи:

Денна форма навчання ЗС (ТВППТ)_мд_2022(ФК) : **(0-2,0 бали)**

0-1,0 бал - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;

1,1-2,0 бали - завдання виконано своєчасно у повному обсязі.

Заочна форма навчання 181ХТ_мз_2022[1](Л.Н.) : **0-2,0 бали за кожне завдання із теми**

0-1,0 бал - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками;

1,1-2,0 бали - завдання виконано своєчасно у повному обсязі.

контрольна робота:

Денна форма навчання (бали) ЗС (ТВППТ)_мд_2022(ФК)	Заочна форма навчання (бали) 181ХТ_мз_2022[1] (Л.Н.)	Критерії оцінювання
0-6,0	0-8,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
6,1-12,0	8,1-16,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
12,1-18,0	16,1-24,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудовіткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю залік.

Політика навчальної дисципліни

○ 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).

○ 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.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Технологія м'ясопродуктів з нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. М. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гашук, С. Г. Кириченко. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 296 с.
2. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д.т.н, проф. М.І. Пересічного. 2-е вид., переробл. та допов. К.: КНТЕУ, 2012. .
3. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія у 2-х ч. / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. 4-е вид, переробл. та допов. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с., 962 с.
4. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування :навч. посіб. Київ : НУХТ, 2010. 294 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч.пос. К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.

Допоміжні

1. Новікова Н.В., Ряполова І.О. Проблеми впровадження інновації у харчовій промисловості. *Вісник ХНТУ*. Херсон :, 2020, Вип. 1(72), С. 117–123.
2. Воевода Н.В., Легутенко А.С. Оптимізація технології виробництва ікри оздоровчого спрямування з гарбузом. *Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського*. № 4. Т. 31(70). 2020 р. С. 208–212.
3. Voievoda N. Prospects of enterprises development by implementation of new healthcare products technologies. *Theoretical and Methodological Approaches to the Formation of a Modern System of Enterprises, Organizations and Institutions' Development: Collective Scientific Monograph (1st edition)*. Dallas, USA: Primedia eLaunch LLC, 2019. P. 72–83.
4. Валько М.І., Тіхосова Г.А., Стоянова О.В., Зубкова К.В. Удосконалення технології овочевих маринадів. *Вісник ХНТУ*. 2019, № 2 (57), С. 113–117.

5. Тюрікова І. С. Технологія харчової продукції з використанням волоського горіха: теорія і практика / монографія. Полтава: ПУЕТ, 2015. 203 с.
6. П. Осадчук, С. Уминський Отримання рослинної олії з нетрадиційної сировини. *Техніка і технології АПК*, 2019. 3 (112). С. 28-29
7. Хмельницька Є.В. Сорти картоплі із лікувальними властивостями. *Якість і безпека харчової продукції і сировини - проблеми сьогодення*. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. С.149-151
8. Хмельницька Є.В. Нові способи ферментації огірків. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв*. Полтава, ПДАУ, 2021.- С.53-56

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Плодоовочевий комбінат з Херсонщини налагодив успішний експорт своєї продукції. URL: <https://ukrainefood.org/2019/10/plodoovochevyj-kombinat-z-khersonshchyny-nalahodyv-uspishnyjekspport-svoiei-produktsii/>
2. ТОВ плодоовочевий комбінат «Херсон». URL: <https://khoda.gov.ua/36935-2>.
3. Що приховують чорнобривці? URL: <https://familytimes.com.ua/roslini/scho-prikhovuyut-chornobrivci>.
4. Дубініна А., Попова Г., Ленерт С. та Холодна А. (2019). РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ ХЛІБА ГРЕЧАНОГО. *Молодий вчений*, 1 (65), 189-192. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-1-65-42>
5. БАЧИНСЬКА, Яна. Використання альтернативної сировини у виробництві кондитерських виробів як прогресивний напрямок у створенні продукції високої біологічної цінності. *Шлях науки*, [SI], т. 3, п. 2, стор. 7.1-7.10 лют. 2017. URL: <https://pathofscience.org/index.php/ps/article/view/300> .Дата звернення: 04 вер. 2022. doi: <http://dx.doi.org/10.22178/pos.19-11> .