

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КРАФТОВА ПРОДУКЦІЯ ТВАРИННИЦТВА»
	Рівень вищої освіти: другий (магістерський) Спеціальність: G13 Харчові технології Рік навчання: <u>2-й, семестр 3-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u> Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.с.г.н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>son@vsau.vin.ua</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Крафтова продукція тваринництва» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції – 16 год.; практичні заняття – 14 год., самостійна робота – 90 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при написанні кваліфікаційної роботи.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Крафтова продукція тваринництва» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системи знань і практичних навичок щодо виробництва, оцінювання якості та безпечності крафтової продукції тваринного походження, з урахуванням традиційних технологій, сучасних вимог до харчової безпеки та ринкових тенденцій.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – дати здобувачам систему теоретичних знань і практичних навичок з крафтових технологій виробництва харчових продуктів з сировини тваринного походження, проектування крафтових харчових продуктів з урахуванням вимог створення продукції високої якості визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Крафтова продукція тваринництва» є формування у здобувача компетентностей з організації

технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових харчових продуктів на міні підприємствах. Практичні заняття формують у здобувачів навички планувати і виконувати розробки технологій крафтових харчових продуктів, опанувати шляхи і методи виробництва крафтової продукції.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Крафтові продукція тваринництва – поняття, основи організації, асортимент, перспективи розвитку	2		13
2	Загальна характеристика ферментованих молочних продуктів.	2	2	11
3	Використання ферментів мікробного походження в крафтових технологіях виробництва молочних продуктів	2	2	11
4	Види та загальна характеристика ферментованих м'ясних виробів	2	2	11
5	Мікробіота ферментованих м'ясних продуктів та її властивості	2	2	11
6	Характеристика промислових стартових культур для ферментації м'яса	2	2	11
7	Біотехнології ферментованих м'ясних продуктів	2	2	11
8	Використання ферментів мікробного походження в крафтових технологіях виробництва м'ясних продуктів	2	2	11
Разом		16	14	90

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності

виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	25	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		90		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Дударев І.М., Кузьмін О.В., Тараймович І.В. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжинірінг: навч. посібник. Одеса: Олді плюс, 2024. 322 с.
2. Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та ін. Сучасні технології харчової науки: навч. посібник. Суми: Олді Плюс, 2022. 352 с.
3. Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 515 с
4. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. К.: НУХТ, 2003. 572с.
5. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ: Кондор, 2013. 250 с.
6. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування. Київ, 2010. 294 с.
7. Черевко О. І., Пересічний М. І., Пересічна С. М. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Харків : ХДУХТ, 2017. С. 940.

Додаткова література

1. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. Загальні технології харчових виробництв: підруч. К.:Університет «Україна»,2012. 814 с.
2. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти

формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague. 2020. P. 76–80.

3. Петришин Н.З., Бліщ Р. О., Петришин Н.З., Бабич І.М. Сучасні напрямки розвитку технології харчових виробництв. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. Вип. 25. С.31-37.

4. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / за редакцією М. М. Калакури, Л. Ф. Романенко. Київ :Університет «Україна»,2012. 814 с.

5. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague. 2020. P. 76–80.

6. Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України. URL: <https://www.seeds.org.ua/lokalni-nishevi-ta-kraftovi-produkti-novij-smak-ukra%D1%97ni/>

7. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.

8. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: підруч. /за ред. В.Л. Прибильського. К.: НУХТ, 2014. 310 с.

9. Бартковський І.І., Поліщук Г.Є., Шарахматова Т.Є, Туровська Л.Л., Гудз І.С. Технологія морозива: навч. посібник. К.: 2014. 248 с.

10. Технологія сиру: підручник / За ред.. проф. Ю.Г. Сухенка. К.: Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.

11. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт журналу «Ukrainian Food Journal» <https://ufj.nuft.edu.ua/index.html>

2. Офіційний сайт журналу журнал «Харчова наука і технологія» <https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/journal>

3. Офіційний сайт журналу «Тваринництво та технології харчових продуктів» <https://animalscience.com.ua/uk>

4. Офіційний сайт журналу «Здоров'я людини і нації» <https://www.humanhealth.nubip.edu.ua/index.php/hnh>

5. Офіційний сайт Східноєвропейського журналу передових технологій <https://jet.com.ua/en/aboutus>

6. Офіційний сайт журналу «Продовольчі ресурси» <https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/issue/view/28>

7. Офіційний сайт журналу «Науковий Вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології» <https://nvlvet.com.ua/>

8. Офіційний сайт журналу «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки» <https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech>

9. Офіційний сайт журналу «Наукові праці НУХТ» <https://sites.google.com/nuft.edu.ua/swnuft>

10. Офіційний сайт журналу «Техніка, енергетика, транспорт АПК»
<http://tetapk.vsau.org/>

11. Офіційний сайт журналу «Технічні науки та технології»
<http://tst.stu.cn.ua/about>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
2	Участь у роботі на практичних заняттях	4
3	Виконання самостійної роботи	4
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
7	Участь у роботі на практичних заняттях	4
8	Виконання самостійної роботи	4
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	10
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела

інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни