

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОК 20.Крафтові технології м'ясних виробів
та переробки риби**

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Крафтові технології та гастрономічні інновації»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник: Тищенко В.І. к.с.-г. н.доц. кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри <u>технологій та</u> <u>безпеності харчових</u> <u>продуктів</u> (назва кафедри)	протокол від <u>30.05.2025</u> № <u>19</u>
	Завідувач кафедри <u>М.Самлик</u> <u>Марина САМЛИК</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми М.Самлик д.т.н., професор Марина САМЛИК
(підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма Б.Г. Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана М.Мельник к.т.н., доц. Оксана МЕЛЬНИК
(підпис)

Т.Синенко д.ф., доц. Тетяна СИНЕНКО
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

І.Тарас Тетяна Тарасівна
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06. 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1	Назва ОК	ОК 20 Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби		
2	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпечності харчових продуктів		
3	Статус ОК	Обов'язковий		
4	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Крафтові технології та гастрономічні інновації»/ 181 «Харчові технології»		
5	Рівень НРК	5		
6	Семестр та тривалість вивчення	5-й семестр -15 тижнів;		
7	Кількість кредитів ЄКТС	5		
8	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота(заняття)		
		Лекційні 30	Практичні /семінарські	Лабораторні 44
				Самостійна робота 76
9	Мова навчання	українська		
10	Викладач	к.с-г.н., доцент, Тищенко Василь Іванович		
11	Контактна інформація	кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, кімната 317м, 0507276713 E-mail: tischenko_1958@ukr.net ; vasyl.tyshchenko@snau.edu.ua		
12	Загальний опис освітнього компонента	Навчальна програма дисципліни «Крафтові технології м'ясних виробів та переробки риби» розроблена для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології». Дисципліна спрямована на формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до крафтових технологій продукції харчування в умовах міні підприємств та закладів ресторанного господарства. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва крафтової продукції , а й здобути навички і вміння самостійно планувати і виконувати розробки крафтових технологій харчових продуктів, опанувати шляхи і методи виробництва крафтової продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.		
13	Мета освітнього компонента	формування компетентностей з крафтових технологій м'ясних та рибних продуктів, визначення рівня розвитку їх виробництва в умовах прискореного науково-технічного прогресу галузі, надання майбутнім фахівцям галузі теоретичних основ та практичних навичок з планування, удосконалення та розроблення крафтових м'ясних продуктів, визначення та вирішення проблем в галузі крафтових технологій		
14	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1.Освітній компонент базується на знаннях з дисциплін :ОК 7«Теоретичні основи харчових виробництв»,ОК8«Гастрономічні інновації»,ОК10.«Методи контролю харчових продуктів», ОК14.«Процеси і апарати харчових виробництв».ОК18.« Технологічне обладнання		

		харчових виробництв». 2.Освітній компонент є основою для вивчення дисциплін:ОК25.«Екотехнології у виробництві харчових продуктів», ОК 27 «Стандартизація і сертифікація харчової продукції», ОК28 «Проектування крафтових харчових підприємств», ОК 31 «Виконання та захист кваліфікаційної роботи». Обмеження відсутні
15	Політика академічної доброчесності	Забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist)
16	Електронний ресурс	Посилання на комплекс дисципліни на платформі Moodle https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5779
17	Ключові слова	Крафтові продукти, технологія, м'ясні вироби, показники безпеки, нетрадиційна сировина, рибопродукти,

2.РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК:	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК				
	ПРН 1	ПРН 5	ПРН 13	ПРН 14	Як оцінюється РНД
ДРН 1.Орієнтуватися в основних трендах, проблемах фундаментального та прикладного характеру в галузі крафтових харчових технологій.	+				Оформлення конспекту лекцій Виконання лабораторних робіт відповідно до методичного забезпечення. Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання); Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання інформації, розробка та презентація проекту власного крафтового продукту
ДНР 2.Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів.		+			
ДНР 3.Обиратисучасне обладнання для технічного оснащення крафтових підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту			+		
ДНР 4. Впроваджувати заходи по підвищенню ефективності виробництва крафтових м'ясо- та рибопродуктів з використанням ресурсо-ощадних та конкурентно-спроможних технологій на				+	

основі моніторингу попиту на вироблену продукцію..					
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУСЯ ТА НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОРЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ					
Освітній хаб. Професія фаршмен					
Загальні: М'ясорубки та секрети їх використання; асортимент виробів, які готують фаршмени;.чим відрізняються фаршмени від обвалювальників м'яса;де і коли з'явилися перші фаршмени; основні поняття про фарш та страви з нього;					Форма підтвердження результатів навчання (сертифікат з вказанням кількості годин)
Фахові: Знання, уміння і навички майстрів фаршевої справи					

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ¹
	Аудиторна робота		СР	
	ЛК	ЛЗ		
Модуль 1				
Лекційне заняття 1. Вступ. Крафтові м'ясні технології: поняття, перспективи та асортимент виробництва 1. Етапи розвитку м'ясних крафтових технологій 2. Концептуальні рішення на крафтових м'ясних виробництвах. 3. Інновації в крафтових технологіях	2			[1], [2], [6], [7], [12], [14], [16],
Лабораторне заняття № 1 1. Планування, формування і впровадження власної моделі технології виробництва крафтового м'ясного продукту. 2. Аналіз ризиків та специфіка виробництва крафтових підприємств з виробництва м'ясо та рибопродуктів. 3. Встановлення особливості технологічного процесу виробництва та вплив технологічних чинників на показники якості готової продукції.		2		
Питання самостійного вивчення 1. Особливості технології крафтових виробництв м'ясної продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств. 2. Особливості технології крафтових виробництв рибної продукції та нерибних продуктів моря в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.			8	
Лекційне заняття 2. Характеристика та принципи роботи крафтових м'ясних підприємств.	2			[3], [8], [9], [14], [16],

1.Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу при виробництві крафтових м'ясних продуктів. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівель, приміщень та споруд на рибо- та м'ясопереробних підприємствах				
Лабораторне заняття №2. 1.Обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтового м'ясного продукту.2.Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень. 3.Визначення цехової структури виробництва 4. Розрахунок обсягів виробництва підприємства в умовах насиченого ринку.		6		
Питання самостійного вивчення 1.Історичний процес формування традиційних крафтових виробництв. 2. Організація крафтового виробництва і законодавче регулювання його діяльності. 3. Впровадження у практичну виробничу діяльність ефективних технологій, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку крафтових технологій			8	
Лекційне заняття 3. Аналіз сировини та перспективні напрями з розширення асортименту крафтових м'ясних продуктів з урахуванням регіональних особливостей 1.Склад та харчова цінність м'яса залежно від породи, статі, віку та інших чинників. 2.Фізичні властивості м'яса. 3.Автолітичні процеси в процесі дозрівання та їх вплив на харчову цінність та ФТВ 4.Класифікація м'яса за умовами термічної обробки та зберігання.	4			
Лабораторне заняття № 3. 1.Вивчення функціонально-технологічних властивостей м'ясної сировини. 2. Вивчення функціонально-технологічних властивостей допоміжної сировини. 3. Вивчення структурно-механічних властивостей основної та допоміжної сировини.4.Дослідження фізичних властивостей сировини для виробництва крафтової продукції. 5. Наукові основи формування асортименту, особливості складання рецептур та розрахунку потреб сировини при виробництві крафтових харчових продуктів.6.Наукове обґрунтування виробництва крафтових продуктів підвищеної біологічної цінності.		6		[3], [4], [5], [9], [10], [18], [19]

Питання самостійного вивчення 1.Перспективні регіональні види нетрадиційної сировини. 2. Принципи удосконалення та розроблення крафтових м'ясних продуктів. 3.Економічний ефект виробництва крафтової та локальної продукції			8	
Лекційне заняття 4. Основні технологічні етапи підготовка сировини та виробництва крафтових ковбасних виробів 1.Технологія варених ковбас, сосисок, сардельок, ліверних ковбас, паштетів та холодців. 2.Технологія напівкопчених, варено-копчених ковбас. 3.Особливості технології сиров'ялених ковбас	4			[3], [4], [5], [8], [9] [11], [15], [17], [19],[20],
Лабораторне заняття № 4 1. .Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення ковбасних виробів.2. Технологічні та технічні розрахунки при виробництві крафтових ковбасних виробів різного асортименту, облік витрат матеріальних ресурсів.3.Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтових ковбас.4. Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових ковбас.5. Інноваційні технології ферментованих м'ясних продуктів в системі HoReCa.		4		
Питання самостійного вивчення 1.Особливості технології виготовлення крафтових обрядових ковбас в різних регіонах України залежно від гастрономічних вподобань 2.Особливості технології крафтових ферментованих виробів.			6	
Лекційне заняття 5. Основні технологічні етапи підготовка сировини та виробництва крафтових м'ясних делікатесів 1.Технологія варено-копчених цільном'язових м'ясопродуктів. 2.Технологіясирокопчених цільном'язових м'ясопродуктів. 3. Технологія запечених цільном'язових м'ясопродуктів. 4.Технологія бекону та солонини	2			[3], [4], [5], [8], [9] [11], [15], [17], [18],
Лабораторне заняття № 5. 1.Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення м'ясних делікатесів.2.Технологічні та технічні розрахунки при виробництві м'ясних делікатесів різного асортименту, облік витрат матеріальних ресурсів.3.Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції. 4.Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових м'ясних делікатесів		4		

Питання самостійного вивчення 1.Перспективні регіональні види нетрадиційної сировини для розширення асортименту. 2. Принципи удосконалення та розроблення крафтових м'ясних делікатесів			6	
Неформальна освіта (Освітній хаб: Професія фаршмен) Програма курсу: 1.Особливості обладнання для приготування фаршу. 2..Формування фаршової продукції .	20			https://eduhub.in.ua/courses/profesiya-farshmen
Разом за модуль	14	24	36	
Модуль 2				
Лекційне заняття 6.Основні технологічні етапи підготовка сировини та виробництва крафтових напівфабрикатів 1.Технологія виготовлення крафтових кулінарних виробів. 2. Технологія виробництва натуральних м'ясних напівфабрикатів та фасованого м'яса. 3 Технологія виробництва комбінованих крафтових напівфабрикатів	2			[3], [4], [5], [8], [9] [11], [15], [17], [19],[20],
Лабораторне заняття №6 1.Технологія виробництва та приготування натуральних напівфабрикатів HoReCa 2.Технологічні та технічні розрахунки при виробництві крафтових напівфабрикатів різного асортименту, облік витрат матеріальних ресурсів. 3.Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції.		4		
Питання самостійного вивчення. Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації інноваційних крафтових напівфабрикатів.			6	
Лекційне заняття 7. Основні технологічні етапи підготовка сировини та виробництва крафтових м'ясних консервів. 1.Особливості технології делікатесних натуральних консервів крафтової групи. 2.Перспективні регіональні види нетрадиційної сировини та принципи удосконалення та розроблення крафтових м'ясних консервів. 3.Технологія виробництва комбінованих крафтових консервів.	2			[3], [4], [5], [8], [9]

Лабораторне заняття № 7. 1.Вибір та аналіз технологічних схем виготовлення. 2. Технологічні та технічні розрахунки при виробництві м'ясних консервної продукції різного асортименту, облік витрат матеріальних ресурсів. 3.Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції. 4.Дослідження ідентифікаційних ознак м'ясних консервів		4		[11], [15], [17], [19],[20],
Питання самостійного вивчення. 1.Вибір та обґрунтування тари для консервної продукції.2.Перспективні регіональні види нетрадиційної сировини. 3.Принципи удосконалення та розроблення крафтових м'ясних консервів			6	
Лекційне заняття8. Основні технологічні етапи підготовка сировини та виробництва крафтових комбінованих м'ясопродуктів 1. Медико-біологічні аспекти розроблення комбінованих продуктів. 2. Класифікація сировини і харчових добавок для виробництва комбінованих м'ясних продуктів 3. Технологія виробництва комбінованих ковбасних виробів	2	2		[3], [4], [5], [8], [9] [11], [15], [17], [19],[20],
Лабораторне заняття № 8. 1.Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації інноваційних крафтових продуктів.2.Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової комбінованої продукції3.Технологічні та технічні розрахунки при виробництві крафтових комбінованих м'ясопродуктів облік витрат матеріальних ресурсів.		2		
Питання самостійного вивчення. 1.Харчова цінність та кулінарні властивості сировини 2. Види не традиційної сировини. Вимоги до якості			8	
Лекційне заняття9. Sous-Vid технологія у приготуванні крафтових м'ясопродуктів. 1.Новітні технології Sous-vide у виробництві крафтових м'ясопродуктів. 2.Види сировини, характеристика технологічного обладнання та особливості приготування готових виробів.	2			[1], [3], [4], [5], [8], [9] [11], [15], [17], [19],[20],
Лабораторне заняття № 9 1 Використання маринадів та соусів у технологіях маринуваних м'ясних виробів HoReCa за технологією Sous-vide.2.Розробка проекту власного крафтового м'ясного продукту за технологією Sous-vide 5. Обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва		2		

крафтової продукції за технологією Sous-vide Питання самостійного вивчення. Промислова та крафтова сировина для Sous-Vid технологій. Характеристика традиційної та нетрадиційної сировини.2. Особливості та складові технологічного процесу виробництва за технологією Sous-vide виробів із сировини мисливського промислу.				
Лекційне заняття 10.Основні технологічні етапи підготовка сировини та виробництва крафтових м'ясних делікатесів із дичини 1. Харчова цінність та кулінарні властивості м'яса дичини2. Асортимент та технологія виробництва ковбасних виробів із м'яса дичини.3.Ветеринарні та товарознавчі вимоги до м'яса дичини	2			
Лабораторне заняття № 10 1.Планування, формування і впровадження власної моделі технології виробництва крафтового м'ясного продукту із дичини, облік витрат матеріальних ресурсів. 2.Обґрунтування параметрів та апаратного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції із дичини. 3. Розробка проекту власного крафтового м'ясного продукту HoReCa із дичини.				[1], [3], [4], [5], [8], [9] [11], [15]], [16], [19],[20],
Питання самостійного вивчення. Організація технологічного процесу сегменту крафтових м'ясопродуктів сфери послуг HoReCa із залученням сировини єгерського та мисливського добутку.			8	
Лекційне заняття 11.Основні технологічні етапи підготовка сировини та технологія крафтового виробництва рибних виробів. 1.Риба— як сировина для крафтового виробництва. 2.Гідробіонти — як сировина для крафтового виробництва.3.Способи підготовки сировини, характеристика технологічного обладнання та особливості приготування готових виробів.	4			[1], [3], [4], [5], [8], [9] [11], [15]], [16], [19],[20],
Лабораторне заняття № 11 1Обґрунтування параметрів та апаратного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції на основі м'яса риби та морепродуктів. 2.Особливості виробництва та оцінка якості крафтової сушеної (в'яленої) продукції 3.Технологічні та технічні розрахунки при виробництві крафтових продуктів із гідробіонтів облік витрат матеріальних ресурсів.		2		
Питання самостійного вивчення. 1.Технологія та особливості виготовлення пресервів крафтової групи із гідробіонтів.2.Крафтова продукція із морепродуктів			8	
Лекційне заняття 12. Особливості впровадження системи контролю якості на м'ясних крафтових	2			

підприємствах і законодавче регулювання їх діяльності 1. Екологічні вимоги до крафтових м'ясних виробництв. 2. Організація технологічного контролю на виробництві. 3. Вимоги до безпеки харчової продукції встановлені "Медико біологічним вимогам і санітарним нормам якості сировини і харчовим виробам ", санітарно гігієнічними та санітарно-протиепідемічними правилами і нормативною документацією на готову продукцію (НТД, ДСТУ, ТУ та ін.).				
Лабораторне заняття № 12 1. Організаційні заходи для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. 2. Організація техніко-технологічного контролю при виробництві крафтових м'ясо та рибо продуктів 3. Методика складання технологічних карт на крафтові вироби		2		[1], [3], [4], [5], [8], [9] [11], [15]], [16], [18],
Питання самостійного вивчення. 1. Оцінювання та усунення ризиків і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності крафтових продуктів. 2. Планування, формування і впровадження власної моделі технології виробництва крафтового м'ясного продукту.	2		4	
Разом за модуль	16	20	40	
Всього	30	44	76	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кіль- сть годин	Методи навчання	Кіль- сть годин
ДРН 1. Орієнтуватися в основних трендах, проблемах фундаментального та прикладного характеру в галузі крафтових харчових технологій	Проблемні лекції Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням	30	Лабораторні заняття виконанням завдань за методичними вказівками, Розв'язання ситуаційних	44
ДРН 2. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та				

організаційних рішень у виробничих умовах на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій.		завдань. Перегляд відеоматеріалів. Індивідуальні завдання Підготовка до тестувань з поточного та підсумкового контролю за питаннями змістових модулів Розробка та презентація проекту власного крафтового продукту, навчання за неформальною освітою	
ДНР 3. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення крафтових підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	Презентації до лекційного матеріалу			76
ДНР 4 .Впроваджувати заходи по підвищенню ефективності виробництва крафтових м'ясо- та рибопродуктів з використанням ресурсоощадних та конкурентноспроможних технологій на основі моніторингу попиту на вироблену продукцію				

5.ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1.Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	Модуль 1 (50 балів):		
1.	1.Проміжне тестування -20 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали. 2.Презентація проекту власного крафтового продукту	40 балів / 40% 10 балів / 10%	8 тиждень
2.	Модуль 2 (50 балів):		

	Модуль 2 (50 балів) 1.Проміжне тестування -20 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали. Презентація проекту власного крафтового продукту	40 балів / 40% 10 балів / 10%	13-15 тиждень
--	--	--------------------------------------	---------------

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ²	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ³
	0 балів	4-5 балів	6-8 балів	9-10 балів
1.Неформальне навчання	Навчання не проходив	Навчання проходив,але сертифікат відсутній	Наявність сертифікату,	Наявність сертифікату та коротка доповідь
2.Презентація проекту власного крафтового продукту	Вимоги щодо завдання не виконано	Проект підготовлено, але із великою кількістю недоліків	Проект підготовлено, але не захищено	Проект підготовлено та захищено
Проміжне тестування «Модуль 1»	Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали			
Підсумковेतестування «Модуль 2»	Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 2 бали			

5.2.Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення модульного тестування	7 тиждень
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення презентації проекту власного крафтового продукту	13-15 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення модульного тестування та підведення підсумкової оцінки	15 тиждень

Форма підсумкового контролю знань студентів **диференційний залік**. Студент не допускається до підсумкового контролю, якщо кількість пропущених та не відпрацьованих занять протягом навчального семестру перевищує 20% загального обсягу дисципліни .Не виконаний перелік обов'язкових робіт (складання модулів),або незадовільний підсумок за результатами тестового контролю (0-34 бали) є підставою для повторного вивчення дисципліни.

Загальна кількість балів за освітнім компонентом складає **100 балів** (за прийнятою в СНАУ шкалою оцінювання).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

1. Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-ХІІ.. "Про захист прав споживачів

2. Закон України від 21.12.2000 № 2157 "Про Національну програму сприяння розвитку малого підприємництва в Україні".
3. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. К.: "Освіта України", 2020. 216 с.
4. Топчій О.А. Пасічний В.М. Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa: Навчальний посібник. / О.А. Топчій, В.М. Пасічний, О.В. Грек та ін. - К.: ВД «Дакор», Центр учбової літератури, 2024. - 372 с.
5. В В.Євлаш, Л.В.Газзаві-Рогозіна. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Харків: Видавництво «Світ книг». 2022. - 157 с.
6. Пасічний В. М., Божко С. Б., Тищенко В. І., Божко Н. В. Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів крафтових напівкопчених ковбасок з м'ясом баранини і рослинними наповнювачами. Наукові праці НУХТ. 2024. Том 30, № 5. С. 164-173. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2024-30-5-14>
7. Тищенко В.І., Божко Н.В. Застосування борошна з насіння ріжю у технології варених ковбас. *Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока: Програма та тези матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції*, 18 вересня 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024р. С. 107-108.
8. Тищенко В., Божко Н. Розробка комбінованих посічених напівфабрикатів на основі м'яса малоцінної прісноводної аквакультури з рослинними компонентами. *Матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації»*, 15-16 травня 2025 року. Київ: НУХТ. Ч.1. С.148-149. ISBN 978-966-612-321-6
9. Тищенко В.І., Божко Н.В. Використання ріжієвого борошна у рецептурах крафтових варених ковбас. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. IV наук.-практ. конф. з міжнар.участю (15-16 травня 2025 року, м. Львів)*. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. С.231-232.
10. Bozhko N., Pasichnyi V., Tischenko V., Matsuk Y. Analysis of the possibility of fish and meat raw materials combination in products. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2020. 14. С. 647-655. <https://doi.org/10.5219/1372>
11. Bozhko N., Pasichnyi V., Marynin A., **Tischenko V.**, Strashynskiy I., Kyselov O. The efficiency of stabilizing the oxidative spoilage of meat-containing products with a balanced fat-acid composition. *Eastern European Journal of Enterprise Technologies*. 2020. 3 (11). С. 38-45. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.205201>
12. Ladyka V. I., Tymchenko O. L., Bolhova N. V., **Tischenko V. I.**, Bozhko N. V. (2024). Evaluation of culinary and functional-technological properties of the meat of steers of different genotypes. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.* 23 (4). Pp. 439-449. <https://doi.org/10.17306/J.AFS.001273>
13. Pasichnyi V., Bozhko N., **Tischenko V.**, Marynin A., Shubina Y., Svyatnenko R., Haschuk O., Moroz O. Studying the influence of berry extracts on the quality and safety indicators of half-smoked sausages. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2022. 1. С. 33-40. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.252369>
14. Тищенко В.І. Крафтові технології м'ясних виробництв та переробки риби: опорний конспект лекцій/ редактор. - Суми, 2025. – 178 .87 с.
15. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни: « Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби: методичні рекомендації до самостійної роботи/. Суми, 2024. 49 с.
16. Методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби» для студентів першого (бакалаврського рівня) вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» / уклад. В.І. Тищенко. - Суми, 2024. 83 с.

Додаткові джерела.

- 17.Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. - С. 283-287.
18. Калініченко Л.Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. Економіка: реалії часу. Науковий журнал. 2022. № 5 (63). С. 26–33. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2022/No5/>
19. Колодяжна В. Маркетинговий аналіз вітчизняного ринку крафтової аграрної продукції. Bulletin of Sumy National Agrarian University. 2023. 1 (93), 22–27. <https://doi.org/10.32845/bsnau.2023.1.5>
20. Кульчицька А. Є., Царьова Т. О. Специфіка та тенденції розвитку ринку крафтової продукції в Україні. Актуальні проблеми економіки та управління. № 12. 2018. С. 3–14. URL: http://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/24658/1/2018-12_3-14.pdf.

Програмне забезпечення

1. Пакет тестових завдань.
2. Опорний конспект лекцій
3. Сторінка курсу на платформі Moodle

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК 20

Розроблену викладачем кафедри

технологій та безпечності харчових продуктів

Тимченко В.Г.

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проектної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		

Член проектної групи ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

Мельник О.Ю. (ПІБ) Мельник (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	+		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	+		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)	+		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	+		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	+		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	+		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	+		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	+		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	+		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	+		
Література є актуальною	+		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	+		

Рецензент (викладач кафедри)

Г.Ф. Голуб. Наф. 76к01 (посад. ПІБ)

Семченко Т.П. (посад. ПІБ)

Семченко (підпис)