

**СИЛАБУС**  
навчальної дисципліни  
**«СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибіркова фахова
<b>Курс, семестр</b>	Курс – 2, семестр – 3.
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин - 120 . Кількість кредитів - 4,0
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технології тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент. Контакти: ауд. 507 К, навчальний корпус 5А ✉: <a href="mailto:yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua">yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua</a> Сторінка викладача: <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna">https://www.pdau.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Здобуття глибоких теоретичних знань та набуття практичних навичок з сучасних методів технології зберігання харчової продукції, застосування прогресивних технологій зберігання плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної продукції направлених на збереження їх якості
<b>Компетентності</b>	<i>Загальні:</i> ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. <i>Спеціальні:</i> СК Здатність до наукового обґрунтування застосування прогресивних технологій зберігання харчової продукції направлених на збереження її якості
<b>Результати навчання</b>	РН. Обирати та використовувати у практичній діяльності сучасні технології зберігання харчової продукції з урахування тенденцій розвитку харчової промисловості .
<b>Методи навчання</b>	Словесні методи: лекція, розповідь-пояснення. Наочні методи: ілюстрування. Лабораторні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; Комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	Тема 1. Теоретичні основи зберігання харчових продуктів Тема 2. Композиційні чинники які впливають на якість при зберіганні продуктів харчування Тема 3. Бар'єрна технологія зберігання продуктів Тема 4. Фізико-хімічні методи обробки харчових продуктів Тема 5. Методи зберігання харчових продуктів. Тара. Пакувальні матеріали Тема 6. Застосування біозу, анабіозу, абіозу для збереження м'яса та м'ясопродуктів Тема 7. Науково-теоретичні основи зберігання плодів та овочів Тема 8. Загальний огляд сучасних способів зберігання плодово-овочевої продукції

<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p>Тема 9. Гігієнічні основи консервування харчових продуктів.</p> <p>Форми оцінювання <u>поточного контролю</u>: опитування (16 балів); виконання лабораторних робіт (48 балів); виконання завдань самостійної роботи (18 балів); підсумкова контрольна робота (18 балів). Максимальна кількість балів (100 балів)</p> <p><u>Форма семестрового контролю</u>: залік</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p><u>Політика щодо термінів виконання та перескладання</u>: 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).</p> <p><u>Політика щодо академічної доброчесності</u>: 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: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>.</p> <p>Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</p> <p><u>Політика щодо відвідування</u>: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни <u>за програмами академічної мобільності</u> (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється <u>право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті</u> 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.</p>
<p><b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>«Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів», «Інноваційні технології харчових виробництв»</p>
<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Презентації</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безпека харчування: сучасні проблеми. Посібник-довідник / А.В. Бабюк та ін. Чернівці: Книги-XXI, 2005. 454 с.</li> <li>2. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник. Київ, 2010. 469с.</li> <li>3. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів: підруч. для студ. ВНЗ / Соколенко А.І. та ін. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 324 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України №2639-VIII редакція від 20.11.2022. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text</a> (дата звернення: 01.09.2023)</li> <li>2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої</li> </ol>

	<p>сировини: Закон України № 2809-IV редакція від 06.09.2005. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text</a> (дата звернення: 01.09.2023)</p> <p>3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР редакція від 31.03.2023. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text</a> (дата звернення: 01.09.2023)</p>
<b>Рік введення</b>	2023