



ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	спеціальність 181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	освітньо-професійна програма Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 3, семестр - 6
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій 16 год., практичних – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Володимир Тендітник професор кафедри харчових технологій, к. с.-г. наук, доцент <i>e-mail:</i> volodymyr.tenditnyk@pdaa.edu.ua <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Передумовою для вивчення дисципліни «Технологія зберігання харчових продуктів» є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальних дисциплін дисциплін «Теоретичні основи харчових виробництв», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія цукру та кондитерських виробів», що вивчалися раніше.
Компетентності	– інтегральна: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій; – загальні: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; – фахові: СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
Програмні результати навчання	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Навчальна дисципліна «Технологія зберігання харчових продуктів» формує такі соціальні навички як аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; активне навчання та стратегії навчання; креативність, оригінальність та ініціативність; уміння працювати в команді; уважність до деталей, надійність; міркування, вирішення проблем та ідей; лідерство та соціальний вплив; комунікація та координація фахівців різних галузей; здатність брати на себе відповідальність тощо.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс 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	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Теоретичні основи зберігання продовольчої сировини і харчових продуктів. Тема 2. Основні процеси, що відбуваються в сировині та продуктах під час зберігання Тема 3. Чинники, що впливають на якість харчових продуктів під час зберігання Тема 4. Способи зберігання харчових продуктів Тема 5. Особливості зберігання харчових продуктів рослинного походження Тема 6. Особливості зберігання харчових продуктів тваринного походження	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<i>словесні:</i> лекція, бесіда; <i>наочні:</i> демонстрування, ілюстрування, спостереження; <i>практичні:</i> практичні заняття, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти. <i>методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:</i> роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; <i>інтерактивні методи:</i> проєктування професійних ситуацій; <i>комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій; <i>методи усного контролю:</i> опитування, залік; <i>методи письмового контролю:</i> самостійна робота, підсумкова контрольна робота.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силябусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату
- щодо академічної доброчесності	дотримання ЗВО академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету;

- щодо відвідування занять	для ЗВО відвідування занять є обов'язковим
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВО ПДАУ. На ЗВО 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
- щодо оскарження результатів оцінювання	здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Рекомендовані джерела інформації	1. Іваненко В. П. Сучасні методи зберігання харчових продуктів: навч. посіб. Львів: Видавництво Львівського національного університету, 2022. 340 с. 2. Смирнова Т. О. Наукові принципи та практики зберігання харчових продуктів : навч. посіб. Одеса: Одеський науковий центр, 2021. 310 с. 3. Романюк А. І. Інноваційні технології зберігання та консервування продуктів харчування : навч. посіб. Дніпро: Видавничий дім «ДНПРО», 2023. 295 с. 4. Семенов О. М., Підлісний В. В. Холодильна технологія харчових продуктів : конспект лекцій (для здобувачів освітнього ступеню “бакалавр” спеціальності 181 “Харчові технології”). Кам'янець-Подільський : ЗВО “ПДУ”, 2022. 108 с.
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «02» вересня 2024 р. № 1

Додаток до силабусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
денна форма
181ХТ бд 2024

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання ЗВО				Разом
	опитування	презентації	виконання тестів	самостійна робота	
Тема 1. Теоретичні основи зберігання продовольчої сировини і харчових продуктів.	4	-	3	3	10
Тема 2. Основні процеси, що відбуваються в сировині та продуктах під час зберігання	4	-	3	3	10
Тема 3. Чинники, що впливають на якість харчових продуктів під час зберігання	4×2	-	3	3	14
Тема 4. Способи зберігання харчових продуктів	4×2	-	3	3	14
Тема 5. Особливості зберігання харчових продуктів рослинного походження	4×3	8	3	3	26
Тема 6. Особливості зберігання харчових продуктів тваринного походження	4×3	8	3	3	26
Разом	48	16	18	18	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії та оцінювання денної форми здобуття освіти
Опитування (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі знає теоретичні основи та термінологію зберігання харчових продуктів; основні процеси, що відбуваються в продуктах під час зберігання; чинники, які впливають на якість, безпечність і терміни зберігання; способи та режими зберігання харчових продуктів різного походження.
3	ЗВО показує вміння застосовувати знання теоретичних основ та термінологію зберігання харчових продуктів; основних процесів, що відбуваються в продуктах під час зберігання; чинників, які впливають на якість, безпечність і терміни зберігання; способів та режимів зберігання харчових продуктів різного походження
2	ЗВО частково показує вміння застосовувати знання теоретичних основ та термінологію зберігання харчових продуктів; основних процесів, що відбуваються в продуктах під час зберігання; чинників, які впливають на якість, безпечність і терміни зберігання; способів та режимів зберігання харчових продуктів різного походження

1	ЗВО намагається показати вміння застосовувати знання теоретичних основ та термінологію зберігання харчових продуктів; основних процесів, що відбуваються в продуктах під час зберігання; чинників, які впливають на якість, безпечність і терміни зберігання; способів та режимів зберігання харчових продуктів різного походження
0	ЗВО не може показати вміння застосовувати знання теоретичних основ та термінологію зберігання харчових продуктів; основних процесів, що відбуваються в продуктах під час зберігання; чинників, які впливають на якість, безпечність і терміни зберігання; способів та режимів зберігання харчових продуктів різного походження

Шкала та критерії та оцінювання денної форми здобуття освіти
Презентації (0-8 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
7-8	ЗВО у повному обсязі виконав презентацію за обраних продуктом харчування, показує знання теоретичних основ та термінологію зберігання харчових продуктів; основних процесів, що відбуваються в продуктах під час зберігання; чинників, які впливають на якість, безпечність і терміни зберігання; способів та режимів зберігання обраних харчових продуктів різного походження.
4-6	ЗВО виконав презентацію за обраних продуктом харчування, показує знання теоретичних основ та термінологію зберігання харчових продуктів; основних процесів, що відбуваються в продуктах під час зберігання; чинників, які впливають на якість, безпечність і терміни зберігання; способів та режимів зберігання обраних харчових продуктів різного походження, робить незначні помилки.
1-3	ЗВО частково виконав презентацію за обраних продуктом харчування, показує знання теоретичних основ та термінологію зберігання харчових продуктів; основних процесів, що відбуваються в продуктах під час зберігання; чинників, які впливають на якість, безпечність і терміни зберігання; способів та режимів зберігання обраних харчових продуктів різного походження, робить незначні помилки, виправляє їх за підказки викладача.
0	ЗВО не виконав презентацію за обраних продуктом харчування

Шкала та критерії та оцінювання денної форми здобуття освіти
Виконання тестів (0-3 бали) 15 тестів

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконує не менше 85 % тестових завдань теми
2	ЗВО правильно виконує не менше 60 % тестових завдань теми
1	ЗВО правильно виконує не менше 40 % тестових завдань теми
0	ЗВО правильно виконує не менше 20 % тестових завдань теми, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання денної форм здобуття освіти
Виконання завдань самостійної роботи (0-3 бали) 1 завдання з теми

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи, наводить приклади
2	ЗВО правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1	ЗВО виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
0	ЗВО не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – *залік*.