



Силабус курсу

ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійна програма: "Харчові технології та продовольча безпека"

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Мова викладання: українська

Рік навчання: 2, Семестр: 4

Кількість кредитів: 5

Керівник курсу



ПІП

к.т.н., доц. Людмила Анатоліївна Бейко

Контактна інформація

- beykol@ukr.net, +380673541854

Опис дисципліни

Мета вивчення дисципліни: Метою навчальної дисципліни «Технологія зберігання продовольчих товарів» є оволодіння теоретичними знаннями та практичними навичками з питань методів дослідження і управління якістю продовольчих товарів, прогнозуванні їх збереженості, управління технологіями виробництва та зберігання, оволодіння навичками дослідницької роботи, формування у студентів творчого підходу при вирішенні технологічних питань в практичній діяльності.

Завданням дисципліни є: знання основних біологічних законів, методів прогнозування збереженості рослинної і тваринної сировини і продуктів їх переробки при зберіганні та товаропросуванні; уміння на основі теоретичних знань вирішувати практичні завдання щодо тривалого зберігання товарів.

Студенти повинні **знати:**- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- знання основних біологічних законів, методів прогнозування збереженості рослинної і тваринної сировини і продуктів їх переробки при зберіганні та товаропросуванні;
- уміння на основі теоретичних знань вирішувати практичні завдання щодо тривалого зберігання товарів.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4	Тема 1. Вступ, предмет та завдання курсу. Загальні поняття про анатомічно-морфологічні ознаки і склад сировини та їх зміни під час зберігання.	Ознайомитися зі вступом в предмет Загальні поняття про анатомічно-морфологічні ознаки і склад сировини та їх зміни під час зберігання.	Індивідуальні завдання
4	Тема 2. Хімічний склад та його роль у збереженості продовольчих товарів.	Ознайомитися та вивчити хімічний склад та його роль у збереженості продовольчих товарів	Індивідуальні завдання
2	Тема 3. Біологічні основи одержання врожаїв сільськогосподарських культур і продукції тваринництва з високою товарною якістю і підвищеною збереженістю.	Ознайомитися та вивчити біологічні основи одержання врожаїв сільськогосподарських культур і продукції тваринництва з високою товарною якістю і підвищеною збереженістю.	Індивідуальні завдання
4	Тема 4. Принципи зберігання продуктів.	Ознайомитися та вивчити принципи зберігання продуктів.	Індивідуальні завдання
4	Тема 5. Фізичні властивості продовольчих товарів рослинного походження.	Ознайомитися та вивчити фізичні властивості продовольчих товарів рослинного походження.	Індивідуальні завдання
4	Тема 6. Теплофізичні та масообмінні властивості сировини і харчових продуктів.	Ознайомитися та вивчити теплофізичні та масообмінні властивості сировини і харчових продуктів.	Індивідуальні завдання
4	Тема 7. Матеріально-технічна база зберігання продовольчих товарів.	Ознайомитися та вивчити матеріально-технічна база зберігання продовольчих товарів.	Індивідуальні завдання
4	Тема 8. Технологія зберігання плодів, картоплі і овочів.	Ознайомитися та вивчити технологія зберігання плодів, картоплі і овочів.	Індивідуальні завдання
4	Тема 9. Технологія зберігання м'яса і риби.	Ознайомитися та вивчити технологія зберігання м'яса і риби.	Індивідуальні завдання
2	Тема 10. Технологія зберігання молока та харчових жирів.	Ознайомитися та вивчити технологія зберігання молока та харчових жирів..	Індивідуальні завдання

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Довідник користувача ЄКТС [Електронний ресурс]. URL: http://mdu.in.ua/Ucheb/dovidnik_koristuvacha_ekts.pdf (дата звернення: 04.11.2017).

2. Закон України «Про вищу освіту» [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 04.11.2017).

3. Закон України «Про освіту» [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення: 04.11.2017).

4. Національна рамка кваліфікацій. <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p>. 5. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти» (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347) [Електронний

ресурс]. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/347-2018-п> (дата звернення: 04.08.2018).

6. Рекомендації до структури і змісту робочої програми навчальної дисципліни. Додаток 2 до листа МОН України від 9.07.2018 №1/9-434. 11

7. Стандарти і рекомендації забезпечення якості на європейському освітньому просторі. URL: http://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf (дата звернення: 04.11.2017).

8. Домарецький В.А. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко // під ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. — К.: Фенікс, 2011. — 704 с.

9. Колтунов В. А. Прогнозування збереження картоплі та овочів в системі логістики : монографія / В. А. Колтунов. — К. : КНТЕУ, 2005. — 212 с.

10. Колтунов В. А. Прогнозування збереження якості продовольчих товарів / В. А. Колтунов. — К. : КНТЕУ, 2002. — 199 с.

11. Колтунов В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів : лабораторний практикум / В. А. Колтунов. — К. : КНТЕУ, 2003. — 340 с.

12. Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технології зберігання : монографія / В. А. Колтунов. — К. : Київський національний торговельно-економічний університет, 2004. Ч. 1 : Якість і збереженість картоплі та овочів. — 568 с.

13. Основи фізіології та гігієни харчування: / підручник Н. В. Дуденко [та ін.] – Суми : Університетська книга, 2019. – 555 с.

14. Колтунов В. А. Прогнозування збереження картоплі та овочів в системі логістики : монографія / В. А. Колтунов. — К. : КНТЕУ, 2005. — 212 с.

Політика оцінювання

• **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

• **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

• **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Для заліку %

<i>Модуль 1</i>		<i>Модуль 2</i>		<i>Модуль 3</i>	<i>Модуль 4</i>
<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>20%</i>	<i>5%</i>	<i>15%</i>
<i>Поточне оцінювання</i>	<i>Модульний контроль 1</i>	<i>Поточне оцінювання</i>	<i>Модульний контроль 2</i>	<i>Тренінг</i>	<i>Самостійна робота</i>
Оцінювання здійснюється шляхом усного опитування не рідше як один раз на два заняття. Оцінка визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять.	Виконання модульного завдання, яке складається із одного теоретичного питання, однієї задачі та 10 тестів за змістом навчального модуля	Оцінювання здійснюється шляхом усного опитування не рідше як один раз на два заняття. Оцінка визначається як середнє арифметичне з оцінок, отриманих під час занять.	Виконання модульного завдання, яке складається із одного теоретичного питання, однієї задачі та 10 тестів за змістом навчального модуля	Оцінка за виконання завдання (презентація)	Оцінка за виконання завдання

Пропуски практичних або лабораторних занять обов'язково відпрацьовуються в години консультацій, в іншому випадку вони вважаються оцінкою "0" та враховуються при визначенні середнього арифметичного. Для здобувачів, які навчаються за індивідуальним графіком навчання, поточне оцінювання проводиться шляхом консультацій, та шляхом виконання завдань в системі "Moodle".

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	Відмінно	A (відмінно)
85–89	Добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	Задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	Незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)