

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПЛОДОВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

спеціальність	181 харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	всі освітні програми спеціальності 181 харчові технології	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

### ВИКЛАДАЧ

#### Погарський Олексій Сергійович



Вища освіта – спеціальність технології харчування

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.13 Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні

Досвід роботи – понад 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор біля 50 статей, в тому числі 12 - у фахових виданнях України, 10 – у наукометричних б.д. Scopus, Web of Science Core Collection, 25 – у міжнародних виданнях Словаччини, Естонії, Польщі, Канади, Японії, Великобританії;
- співавтор 4 монографій, 1 енциклопедії;
- співавтор понад 20 навчально - методичних розробок;
- співавтор апробаційних та/або науково-популярних публікацій;
- учасник всеукраїнських та міжнародних науково – практичних конференцій, конкурсів, форумів

телефон

(067) 79 02 008

електронна пошта

valve310@gmail.com

дистанційна  
підтримка

MOODLE

До викладання дисципліни долучені: старший викладач Лосева Світлана Михайлівна

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування системи знань щодо класифікації, асортименту, особливостей хімічного складу, харчової та біологічної цінності плодів та овочів як сировини для виробництва плодоовочевої продукції
Формат	Лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• здатність аналізувати інформацію з різних джерел про хімічний склад, будову, харчову, біологічну та енергетичну цінність плодів та овочів та отриманих із них продуктів (K05, PR02, PR04) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність вчитися, оцінювати якість плодоовочевої сировини і отриманих із неї продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень (K02, K17, PR11) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність аналізувати зміни, що відбуваються під час технологічної обробки плодоовочевої сировини (K17, PR11) / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• розуміння впливу методів консервування на якість плодів та овочів під час отримання плодоовочевої продукції (K01, PR06); / <b>індивідуальні практичні завдання</b>;</li> <li>• здатність виявляти причини погіршення якості сировини під час технологічної обробки та зберігання та вміння їм запобігати (K05, K17, PR11) / <b>індивідуальні практичні завдання</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ЕКТС (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні заняття, підсумковий контроль –залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна та командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p>	Програмні результати навчання	<p>PR06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>PR04. Проводити пошук та обробку науково - технічної інформації з різних джерел із застосуванням її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань</p> <p>PR11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>
-------------	---	-------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Лекція 1.	Класифікація, хімічний склад, будова та фізико-механічні показники свіжих плодів та овочів	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Вивчення класифікації, особливостей хімічного складу, харчової, біологічної та енергетичної цінності овочів	Самостійна робота	Класифікація, особливості хімічного складу, харчової, біологічної та енергетичної цінності овочів
Лекція 2.	Свіжі овочі: харчова цінність, класифікація, асортимент та якість				
Лекція 3.	Свіжі плоди: харчова цінність, класифікація, асортимент та якість	ЛПЗ 2	Вивчення класифікації, особливостей хімічного складу, харчової, біологічної та енергетичної цінності плодів		Класифікація, особливості хімічного складу, харчової, біологічної та енергетичної цінності плодів
Лекція 4.	Зберігання і транспортування свіжих плодів та овочів				
Лекція 5.	Нарізані свіжі овочі: якість, фізіологічні та біохімічні зміни, методи консервації	ЛПЗ 3	Дослідження впливу методів консервування на якість плодів та овочів		Методи консервування плодів та овочів, їх вплив на якість готової плодоовочевої продукції
Лекція 6.	Вплив методів консервування на якість плодів та овочів під час отримання плодоовочевої продукції				

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч. посібник / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпряттов. – К.: Видавничий центр НАУ – 2007. – 288 с.</p> <p>2. Подпряттов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва: навч. посібник / Г.І. Подпряттов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич. – К.: Мета, 2002. – 495 с.</p> <p>3. Найченко В.М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства / В.М. Найченко, І.Л. Заморська. – Умань, 2010. – 211 с.</p> <p>4. Осокіна Н. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник / Н. Г. Осокіна, Г.С. Гайдай. – Умань, 2005. – 614 с.</p> <p>5. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: підруч. / Б. Л. Флауменбаум, Є. Г. Кротов, О. Ф. Загібалов та ін. – К. : Вища шк., 1995. – 301 с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Сировина для виробництва плодоовочевої продукції: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт / Погарська В.В., Погарський О.С., Юр'єва О.О., Лосєва С.М. - Х.: ДБТУ, 2025. 36 с.</p> <p>2. Сировинні ресурси технології галузі: методичні вказівки до виконання лабораторних занять для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» /Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Максимова Н.П., Пономаренко Т.С., Балабай К.С., Погарський О.С., Котюк Т.В., Дудник К.В. – Х.: Форт, 2019. - 43 с.</p> <p>3. Основи харчових технологій: навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Т.С. Маціпура, Н.В. Коробець, С.С. Стоєв; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2016. – ч. 1. - 151 с</p> <p>4. Загальні технології харчової промисловості. Методи контролю: Навчальний посібник / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, Н.П. Максимова, С.М. Лосєва; Харк. держ. ун-т харчув. та торгівлі. –Харків, 2018. - 100 с.</p>
------------	--	------------------------	--

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	36 - 60	результат модульного оцінювання
		24 - 40	фінальне оцінювання засвоєного теоретичного, лабораторно-практичного матеріалу та самостійного блоку дисципліни
Модульне оцінювання	60-бальна сумарна	36 - 60	результати виконання лабораторно – практичних робіт

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.