

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



НАУКОВІ ОСНОВИ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	181 (G13) Технології харчових виробництв	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології харчових виробництв	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Степанькова Галина Вячеславівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
Науковий ступінь - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	+380958259780	електронна пошта	stepankova_galina@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей, необхідних для професійної виробничо-технологічної діяльності і надання здобувачам ґрунтовних знань про основні принципи зберігання харчових продуктів та заходи, що спрямовані на збереження якості продукту, зменшення втрат і збільшення термінів його зберігання.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • Вміння здійснювати пошук, систематизацію та критичний аналіз інформації про наукові принципи зберігання харчових продуктів, фактори, що впливають на збереження якості, та сучасні технології консервування. (K01, K02, K05, PR01, PR02) / індивідуальні і лабораторні завдання, реферати • Здатність виявляти творчу ініціативу та підприємливість у розробці нових підходів до збереження харчових продуктів (K02, K05, K17, PR02, PR03, PR11) / індивідуальні і лабораторні завдання, реферати, презентації • Вміння аналізувати та прогнозувати ефективність застосування різних методів зберігання харчових продуктів, оцінювати їх вплив на безпечність, термін зберігання та якість продукції з урахуванням нормативних вимог і сучасних стандартів (K01, K17, K18, PR01, 10, PR11, PR10, PR18)/ індивідуальні і лабораторні завдання • Здатність працювати як у команді, так і автономно для розробки, впровадження та презентації результатів наукових досліджень у сфері зберігання харчових продуктів, а також ефективно доносити результати досліджень до професійної аудиторії та широкого загалу (K07, K08, PR18, PR19) / індивідуальні завдання, самостійна робота, презентації
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 годин): 12 години лекції, 18 годин лабораторні роботи; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

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>K07. Здатність працювати в команді</p> <p>K08. Здатність працювати автономно</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, із застосуванням сучасних методів</p>	Програмні результати навчання	<p>PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.</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 та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>PR06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у</p>
-------------	---	-------------------------------	--

K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

харчуванні людини.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Тема 1 СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКА СИРОВИНА І ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ЯК ОБ'ЄКТ ЗБЕРІГАННЯ

Лекція 1.	Загальні принципи зберігання харчових продуктів. Фактори, які впливають на збереженість продуктів	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Вивчення впливу властивостей продуктів на їх стійкість під час зберігання	Самостійна робота	Мікробіологічні аспекти зберігання харчових продуктів: роль мікроорганізмів у псуванні та методи боротьби з ними
Лекція 2.	Методи консервування	ЛЗ 2	Вивчення фізико-хімічних, мікробіологічних та біохімічних процесів, що відбуваються в продуктах під час зберігання		Вплив пестицидів та добавок на збереженість і безпеку харчових продуктів
Лекція 3.	Фізико-хімічні методи консервування	ЛЗ 3	Дослідження впливу абіотичних факторів на збереженість харчових продуктів	Самостійна робота	Фактори та технології, що визначають збереженість харчових продуктів
					Стратегії оптимізації зберігання продуктів у харчових підприємства
					Методи продовження терміну зберігання через контроль газового середовища
Лекція 7	Способи холодильного оброблення харчових продуктів	ЛЗ 4	Біохімічні методи консервування		Фізико-хімічні процеси, що впливають на деградацію харчових продуктів під час зберігання
					Зберігання продуктів у ринкових умовах: від постачання до кінцевого споживача

Тема 2. ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРОДУКТІВ

Лекція 8.	Наукові основи зберігання продукції тваринного походження	ЛЗ 5	Особливості зберігання різних груп продуктів	Самостійна робота	Зберігання органічних продуктів: унікальні виклики та рішення для збереження якості
Лекція 9.	Наукові основи зберігання плодоовочевої сировини	ЛЗ 6	Особливості зберігання різних груп продуктів		Підготовка до лабораторних робіт
Лекція 10.	Наукові основи зберігання зерна	ЛЗ 7	Оцінка якості швидкозаморожених продуктів харчування.....		Зберігання заморожених продуктів: особливості технології та вплив на якість після розморожування
Лекція 11	Наукові основи зберігання хлібобулочних та кондитерських виробів	ЛЗ 8	Оцінка якості консервованих продуктів		Особливості зберігання заморожених хлібобулочних виробів
Лекція 12	Пакування харчової продукції	ЛЗ 9	Пакування хлібобулочних та кондитерських виробів		Методи продовження терміну зберігання продуктів за допомогою контролю газового середовища

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство пакувальних товарів і тари : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2009. – 616 с.
2. Кравченко Р. І Методи збереження якості харчових продуктів: теорія і практика : навч. посіб. Київ: Видавничий дім «НАУКОВА ЛІТЕРАТУРА», 2022. 330 с.
3. Смирнова Т. О. Наукові принципи та практики зберігання харчових продуктів : навч. посіб. Одеса: Одеський науковий центр, 2021. 310 с.
4. Романюк А. І. Інноваційні технології зберігання та консервування продуктів харчування : навч. посіб. Дніпро: Видавничий дім «ДНІПРО», 2023. 295 с.
5. Іваненко В. П. Сучасні методи зберігання харчових продуктів: навч. посіб. Львів: Видавництво Львівського національного університету, 2022. 340 с.
6. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса : підручник. К., 2010. 469 с.
7. Богомолів О. В., Верешко Н. В., Сафронова О. С. та ін. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Х. : Еспада, 2008. 544 с.

Методичне забезпечення

1. Наукові принципи зберігання харчових продуктів. Конспект лекцій.
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») / укладачі: Г.В. Степанькова, О. Г. Шидакова-Каменюка, О. І. Болховітіна ; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2023. – 51 с.
3. Наукові принципи зберігання харчових продуктів. Робоча програма з дисципліни / укладачі: Г.В. Степанькова. ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 18 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	усереднені результати модульного оцінювання	
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

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.