

Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Сучасні способи зберігання харчових продуктів та сировини
Мова викладання	українська
Викладач (-і)	Сероштан Ірина Олексіївна, к.вет.н., старший викладач кафедри харчових технологій,
Профайл викладача (-ів)	
Контакти викладача	E-mail: iryna6707@ukr.net

1. Анотація курсу

Курс дисципліни «Сучасні способи зберігання харчових продуктів та сировини» передбачає вивчення теоретичних знань і практичних навичок з основ сучасних способів зберігання і транспортування харчових продуктів та продовольчої сировини.

Змістовий модуль 1. Сучасні принципи та умови зберігання харчових продуктів та сировини

Тема 1. Вступ. Умови зберігання харчових продуктів. Вимоги до кліматичного та санітарно-гігієнічного режиму зберігання.

Тема 2. Основоположні принципи зберігання. Композиційні чинники які впливають на якість при зберіганні продуктів харчування

Тема 3. Бар'єрна технологія зберігання продуктів. Технологічний трикутник.

Тема 4. Фізико-хімічні методи обробки харчових продуктів.

Змістовий модуль 2. Сучасні методи та способи зберігання харчових продуктів та сировини

Тема 5. Методи обробки харчових продуктів на сучасному виробництві

Тема 6. Методи зберігання харчових продуктів. Тара. Пакувальні матеріали.

Тема 7. Застосування біозу, анабіозу, абіозу для збереження м'яса та м'ясопродуктів.

Тема 8. Науково-теоретичні основи зберігання плодів та овочів.

Тема 9. Загальний огляд сучасних способів зберігання плодово-овочевої продукції.

Тема 10. Гігієнічні основи консервування харчових продуктів

2. Мета та цілі курсу є формування науково-професійного *світогляду* магістра спеціальності «Харчові технології» в галузі системи спеціальних теоретичних знань щодо основ сучасних методів технології зберігання харчової продукції, застосування прогресивних технологій зберігання плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної продукції направлених на збереження їх якості

Завданнями курсу є набуття наступних компетенцій:

ЗК 1 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

СК 1 Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 4 Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5 Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 7 Здатність розробляти інноваційні харчові технології та/або харчові продукти та впроваджувати їх з врахуванням принципів екологізації підприємств та промислової безпеки

3. Результати навчання. Здобувач вищої освіти після вивчення курсу отримає навички:

ПРН 1 Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 5 Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 7 Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

4. Обсяг курсу.

Загальна кількість кредитів-3

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	16
практичні	14
Самостійна робота	60

5. Пререквізити

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з біології, хімії, екології, стандартизації та метрології, здобувач вищої освіти попередньо повинен володіти знаннями з курсів: «Харчова хімія», «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів», «Технологія молока та молочних продуктів», «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Технологія жирів і жирозамінників», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологічне обладнання підприємств галузі».

6. Система оцінювання та вимоги Остаточна оцінка за курс (семестр) розраховується наступним чином:

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання знань ЗВО здійснюється відповідно до "Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Національному університеті "Чернігівська політехніка". ЗВО може набрати до 75% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру і до 25% підсумкової оцінки – на екзамені. Проміжні контролі - 25 б.
Вимоги до самостійної роботи	Передбачено підготовка реферату і презентації на одну з тем, яка включена до самостійної роботи студентів (оцінюється максимально у 20 бали)
Практичні роботи	Практичні роботи оцінюються в 5 балів (7 практичних робіт по 5 балів за кожну).
Умови допуску до підсумкового контролю	Умовою допуску до екзамену є виконання всіх видів навчальної роботи передбачених даною робочою програмою – захист усіх практичних робіт, які виконувались у поточному семестрі.

7. Політики курсу

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час тесту, іспиту, захисту лабораторних та КР заборонені.

Правила повторного зарахування кредитів у випадку мобільності, правила перескладання або відпрацювання пропущених занять тощо: відбувається згідно з Положення про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка».

Перескладання тесту відбувається тільки за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний), які підтверджуються відповідними документами.

8. Рекомендована література

Основна література

1. Богатырёв С. А. Технология хранения и транспортирования товаров : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова, И.К. Дашков. – М.: б.н., 2010.–143 с.
2. Григорьева Р. З. Современные технологии хранения пищевых продуктов. Учебное пособие / Р. З. Григорьева. – Кемерово: Кемеровский институт пищевой промышленности, 2003. – 106 с.
3. Довідник по зберіганню плодів, ягід і винограду / В. І. Майдебуря, І. Б. Кангіна, Є. В. Михайлова та ін. – К.: Урожай, 1987. – 264 с.
4. Найченко В. М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства / В. М. Найченко. –К.: ФАЛА ЛТД, 2001. – 211 с.
5. Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров. Учебное пособие/ М. А. Николаева, Г. Я. Резго. – М.: Форум-Инфра М., 2009. – 278 с.

6. Новые способы хранения картофеля, овощей и плодов / С. М. Майстренко, Н В. Лысенко, М. А. Григорович, Ю. Н. Шевченко и др. – К.: Урожай, 1988. – 136 с.
7. Подпратов Г. І. Зберігання і переробка продукції рослинництва: Навч. посібник / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков. – К.: Мета, 2002. – 495 с.
7. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-D0%B2%D1%80/ed20180120>.
8. Скалецька Л. Ф. Зберігання та переробка продукції рослинництва: навч. посібник /Л. Ф. Скалецька, Г. І. Подпратов. – К.: Вища школа, 2001. – 303 с.

Допоміжна література

9. Періодичні наукові видання зі зберігання та транспортування харчових продуктів і продовольчої сировини
10. ДСТУ 2849-94. Яблука свіжі. Технологія зберігання в холодильних камерах. –К.: Держстандарт України, 1995.- 48 с.