



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	3 курс, 6 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій 16 год., лабораторних – 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)	Олена Калашник кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. <i>e-mail:</i> olena.kalashnyk@pdaa.edu.ua. <i>роб. тел.</i> (0532) 56-51-87. <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kalashnyk-olena-volodymyrivna .

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	«Технологія зберігання харчових продуктів» є досягнуті результати навчально-пізнавальної діяльності при формуванні відповідних компетентностей під час вивчення навчальних дисциплін «Теоретичні основи харчових виробництв», «Харчова хімія», «Технічна мікробіологія», «Стандартизація, сертифікація та управління якістю з основами НАССР», «Технологія консервування плодів та овочів».
Компетентності	– загальні: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; – фахові: СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
Програмні результати навчання	ПРН Знати сучасних методів технології зберігання харчової продукції, застосування прогресивних технологій зберігання плодів, овочів, м'ясної, рибної, молочної та іншої продукції направлених на збереження їх якості

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННЯ 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 ідеї; 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

словесні: лекція, бесіда;
наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;
практичні: лабораторні роботи, дослідні роботи, робота з навчально-методичною літературою
методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.
методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;
інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій;
комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;
методи усного контролю: опитування, залік;
методи письмового контролю: 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

ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, які передбачають: 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, використані методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.

- 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посіб. / Р. П. Влодарчик, І. М. Кобаса, М. М. Воробець, І. В. Кондратьєва, А. В. Сачко. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. 336 с. 2. Інструментальні методи аналізу харчової продукції : навч.-метод. посіб. / уклад.: А. В. Сачко, В. В. Дійчук, М. М. Воробець, О. В. Сема. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с. 3. Технології зберігання товарів: навчальний посібник /Є.В. Хмельницька, Г. О. Бірта, Ю.Г. Бургу. – 1 електр.опт диск (CD-R). https://surl.li/xstoon. (дата звернення 13.01.2025).
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «15» січня 2025 р. № 10

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

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
денна форма

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	виконання завдань лабораторної роботи	підсумкова контрольна робота	опитування	самостійна робота	
Тема 1. Теоретичні основи зберігання продовольчої сировини і харчових продуктів.	4	12	4	4	12
Тема 2. Основні процеси, що відбуваються в сировині та продуктах під час зберігання	4×2		4	4	16
Тема 3. Чинники, що впливають на якість харчових продуктів під час зберігання	4×2		4	4	16
Тема 4. Способи зберігання харчових продуктів	4		4	4	12
Тема 5. Особливості зберігання харчових продуктів рослинного походження	4×2		4	4	16
Тема 6. Особливості зберігання харчових продуктів тваринного походження	4×2		4	4	28
Разом	40	10	24	24	100

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

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань лабораторної роботи (0-4 бали) денної форми навчання

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4	здобувач вищої освіти у повному обсязі виконує завдання лабораторної роботи, аргументує свої думки.
1-2	здобувач вищої освіти частково виконує завдання лабораторної роботи, проте орієнтується на підказки викладача.
0	здобувач вищої освіти не може виконати завдання лабораторної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання

Опитування (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4	здобувач вищої освіти у повному обсязі знає 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, аргументує свої думки.
1-2	здобувач вищої освіти частково показує знання сучасних методів технології зберігання харчової продукції, застосування прогресивних технологій зберігання плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної продукції направлених на збереження їх якості, проте орієнтується на підказки викладача.
0	здобувач вищої освіти не може показати знання сучасних методів технології зберігання харчової продукції, застосування прогресивних технологій зберігання плодів, овочів, м'ясної, рибної та молочної продукції направлених на збереження їх якості, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання підсумкової контрольної роботи (0-12 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
9-12	здобувач вищої освіти правильно виконав завдання підсумкової контрольної роботи, наводить приклади
5-8	здобувач вищої освіти правильно виконав завдання підсумкової контрольної роботи, робить незначні помилки
1-4	здобувач вищої освіти частково виконав завдання підсумкової контрольної роботи, робить грубі помилки
0	здобувачі вищої освіти не виконав завдання підсумкової контрольної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань самостійної роботи (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4	здобувачі вищої освіти правильно виконав одне завдання теми самостійної роботи, наводить приклади
1-2	здобувачі вищої освіти виконав одне завдання теми самостійної роботи не в повному обсязі
0	здобувачі вищої освіти не виконав одне завдання теми самостійної роботи, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів