

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	<b>1-181-1-08 Сучасні практики зберігання, ферментації та консервування продовольчих товарів/ Modern practices of food storage, fermentation and preservation</b>
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей 181, 102, 103, 161, 162, 241, 242, 183»
Кафедра (зазначити повну назву кафедри)	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Кондратюк Наталія Вячеславівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
Що буде вивчатися	Шляхи збільшення виробничих потужностей, підвищення продуктивності праці та зниження вартості праці, покращення врожайності та мінімізації відходів, підвищення ефективності і використання енерго- та водо ресурсів; оптимізація технологічних процесів та допомога у вирішенні технічних проблем; управління запасами
Чому це цікаво/треба вивчати	Вивчення дисципліни дозволить опанувати не тільки класичні, а й сучасні практики в галузі зберігання, ферментації та консервування продовольчих товарів. Нові знання дозволять зрозуміти наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення та зберігання; важливо знати і розуміти які корисні речовини можуть утворитися під час ферментування (квашення, бродіння, маринування, в'ялення тощо) та як зберегти корисні нутрієнти під час консервування; цікаво дослідити шляхи удосконалення технології ферментованих та консервованих харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі
Чого можна навчатися (результати навчання)	Можна навчитися правильно зберігати, консервувати, ферментувати (квасити, в'ялити, маринувати) різні харчові продукти: овочі, фрукти, м'ясо, рибу, субпродукти, яйцепродукти, чаї, каву. Дізнатися про практики бродіння та підготовки сировини для отримання пива, квасу, вина, наливки, бренді, ігристих вин, сиру кисломолочного, напоїв кисломолочних тощо.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Вивчення дисципліни дозволить навчити здобувачів творчо мислити та науково обґрунтовувати сучасні практики виробництва високоякісних консервованих та ферментованих продуктів, використовуючи безвідходні технології. Можна набути практичних навичок, необхідних для раціонального та ефективного створення і зберігання харчових запасів вдома і на підприємствах різного типу; можна навчитися покращувати харчові раціони за рахунок правильно вироблених консервованих та ферментованих продуктів із підвищеною харчовою цінністю.
Інформаційне забезпечення	1. Богомолів О. В., Шаповаленко О. І., Сафонова О.М. Управління якістю переробних і харчових виробництв. Навч.посібник. Харків: «Еспада». 2006. 296с. 2. Флауменбаум Б.Л., Безусов А.Т., Сторожук В.М., Хомич Г.П.. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва. Одеса, 2006. 400 с. 3. Михальські Т., Франк Л., Досін А. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів: Довідник Львів : ПАІС, 2006.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	