Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	**1-G13-181-1-08 Сучасні практики зберігання, ферментації та консервування продовольчих товарів Modern practices of food storage, fermentation and preservation**
Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)*	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	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)[1]	Не передбачено
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.
Перелік тем з дисципліни	Загальні принципи зберігання харчових продуктів Методи збереження харчових продуктів. Теоретичні основи методів консервування Зміна якості продукції при зберіганні Біохімічні та мікробіологічні основи харчових технологій Методи консервування за принципом анабіозу. .Озонування. Ультрафіолетове опромінення. Іонізуюче випромінювання. Термічні способи придушення діяльності мікроорганізмів. Субстерилізація. Тиндалізація. Стерилізація і пастеризація Техніка теплової обробки сировини. Пастеризація та стерилізація як спосіб консервування. Мікробіологічні та теплофізичні основи стерилізації Техніка стерилізації консервів. Вплив стерилізації на зміну якості консервованих продуктів Тиск в консервній тарі при стерилізації Збереження харчових продуктів шляхом заморожуванняю Сушіння як метод консервування харчових продуктів Пакувальні матеріали як спосіб збереження харчових продуктів. Стерилізація рідкого продукту в скляній тарі. Стерилізація густого продукту в жерстяній тарі та скляній тарі Консервування за допомогою антисептиків та антибіотиків

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.
Очікувані 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, наливок, бренді, ігристих вин, сиру кисломолочного, напоїв кисломолочних тощо.
Інформаційне забезпечення	1. Богомолов 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 / Мінімальна кількість здобувачів *(тільки для мовних та творчих дисциплін)*	Без обмежень

Декан хімічного факультету *Світлана КОПТЄВА*