



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ: **ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДІВ І ОВОЧІВ**

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології тривалого зберігання плодів і овочів

Викладач: Доценко Наталя Вікторівна, доцент кафедри Біоінженерії і води, кандидат технічних, доцент

Кафедра: Біоінженерії і води, т. 712-40-32

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: n-dotsenko@ukr.net,
067-25-82-880

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на III курсі у першому семестрі

Кількість кредитів – 2,0; годин – 60

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	60	16	14
заочна	60	6	4
Самостійна робота, годин	Денна - 30		Заочна - 50

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Для чого вивчати дисципліну? Щоб отримати теоретичні і практичні знання в галузі технології консервування харчових продуктів та набути необхідні професійні навички. Ви дізнаєтесь про різні методи консервування, про різноманітність рослинної сировини і зв'язні підходи до її збереження, ознайомитесь з асортиментом традиційної консервованої продукції тривалого зберігання з використанням теплової стерилізації та особливостями її виробництва.

Ви дізнаєтесь багато цікавого під час лекцій: при якій температурі потрібно зберігати банани, чому в домашніх умовах небезпечно консервувати м'ясо, чому промислове заморожування проводять при -18°C , що спільного між квашеною капустою і моченими яблуками, що таке "концентрована солодка продукція", як отримати високоякісне желе та інше.

Ви не тільки теоретично ознайомитесь з основами консервування, але і **самостійно будете** квасити капусту, отримувати в'ялені томати за італійською технологією, варити смачні варення та повидла. А потім ми обов'язково проведемо дегустацію і зробимо цікаві фото для соціальних мереж.

3. Мета навчальної дисципліни

Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти систему знань з основ консервування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні

знати:

- біохімічні, мікробіологічні, біофізичні та теплофізичні основи і правила консервування харчових продуктів;
- вимоги, що висуваються до сировини та виробництва готової продукції,
- всі види технологічної обробки сировини та особливості їх режимів;
- технологічні схеми процесів при виробництві різних видів консервів;
- шляхи інтенсифікації виробництва консервованої продукції;

вміти:

- розрізняти різні технологічні умови виробництва консервованих харчових продуктів;
- вміти виконувати необхідні загальні технологічні розрахунки;
- вибирати найбільш ефективне технологічне обладнання;
- здійснювати керівництво технологією виробництва.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Історичний розвиток і проблеми сучасної технології консервування. Технологічна структура консервної галузі.

Тема 2. Характеристика методів консервування харчових продуктів та факторів, покладених за основу. Класифікація плодівих консервів.

Тема 3. Технологія овочевих натуральних консервів. Сировина для натуральних консервів. Особливості попередньої обробки плодів та приготування заливи. Види режимів високотемпературної обробки в залежності від виду консервів.

Тема 4. Технологія овочевих закусочних та обідніх консервів. Технологічна схема виробництва закусочних консервів на прикладі «Ікра кабачкова». Бланшування та обсмажування як види попередньої обробки сировини.

Тема 5. Технологія концентрованих томатопродуктів. Стерилізація і концентрування томатної маси. Виробництво томатних соусів.

Тема 6. Технологія виробництва плодівих соків. Класифікація соків за складом та вмістом м'якості. Підготовка сировини та методи попередньої обробки для збільшення виходу соку.

Тема 7. Соки освітлені та неосвітлені. Методи проведення освітлення. Мета виробництва купажованих соків. Особливості технологічних процесів при виробництві концентрованих та газованих соків.

Тема 8. Технологія виробництва концентрованих фруктових консервів. Технологія виробництва варення. Зацукрювання та методи попередження. Особливості технологічних процесів виробництва повидла.

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий - іспит.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), [«Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач, к.т.н., доц.

Н.В.Доценко

Завідувач кафедри БіВ,
д.т.н., проф.

О.О.Коваленко