

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра технології переробки, стандартизації і  
сертифікації продукції тваринництва

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Д. В. Бабенко

Гарант освітньої програми

Т. В. Підпала

«        »        2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологія консервування плодів і овочів»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«1-го РВО»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	V
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Данильчук Г.А., кандидат с.-г. наук, aguakultura@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри ТПССПТ

Протокол № 11 від «20»05 2020 року.

Завідувач кафедри

Підпала Т.В.

Схвалено науково-методичною комісією факультету ТВППТСБ

Протокол № 10 від «22»05 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

Стародубець О.О.

Схвалено на засіданні вченої ради факультету ТВППТСБ

Протокол № 10 від «25» 05 2020 року.

Голова вченої ради

Гиль М.І.

Миколаїв  
2020

1

Технологія консервування плодів і овочів. Данильчук Г.А.

<b>1. Призначення навчальної дисципліни</b>	Вивчає сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання консервованих плодоовочевих та ягідних продуктів заданої якості; знайомить із закономірностями і процесами, які є спільними для технологій різних консервованих продуктів, доводить необхідність використання комплексного підходу до удосконалення різних технологій.
<b>2. Мета навчальної дисципліни</b>	Надання глибоких теоретичних та практичних знань з теоретичних основ зберігання, консервування, складу, структури і властивостей харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
<b>3. Компетентності</b>	Здатність організувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів. Здатність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій. Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва плодоовочевої продукції. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. Здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини.
<b>4. Заплановані результати навчальної дисципліни</b>	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
<b>знати:</b>	основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів плодоовочевої сировини під час технологічного перероблення; основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; організацію, контроль та управління технологічними процесами переробки плодоовочевої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

2

Технологія консервування плодів і овочів. Данильчук Г.А.

<b>вміти:</b>	розробляти або удосконалити технології плодоовочевої продукції підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі; розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на плодоовочеві продукти; проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення; обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів); підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсозберігаючих та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.			
<b>5. Опис навчальної дисципліни</b>	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	60/2,0		
	- лекції	16/0,5		
	- лабораторні заняття	30/1,0		
	- самостійна робота	14/0,5		
<b>Календарний план*</b>				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ЛЗ	сам. робота
1.	Загальні положення курсу. Місце та задачі консервної галузі в харчовій промисловості. Характеристика плодів і овочів, класифікація, особливості хімічного складу, лікувально-профілактична дія.	2	6	4
2.	Характеристика плодоовочевої продукції консервної та переробної галузі, її класифікація за основними напрямками виробництва та асортимент.	2	-	3
3.	Характеристика основних методів переробки плодів і овочів в консервовані продукти, їх класифікація.	2	8	-
4.	Методи контролю якості плодів і овочів та консервованої продукції з них.	2	-	3
5.	Характеристика плодово-ягідних соків, сокових напоїв та пюре, їх класифікація, асортимент, особливості хімічного складу, основи технології виробництва та інновації.	2	8	-
6.	Характеристика овочевих соків, паст і пюре. Класифікація, асортимент, особливості хімічного складу. Основи технології виробництва та інновації.	2	2	-

3

Технологія консервування плодів і овочів. Данильчук Г.А.

7.	Характеристика натуральних консервів, закусочних консервів та кетчупів, основи технології їх виробництва та сучасні інновації.	2	4	4
8.	Біохімічні методи переробки, харчова та біологічна цінність квашених, солених, мочених плодів та овочів.	2	2	-
Всього		16	30	14

\*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

<b>6. Порядок та критерії оцінювання</b>	Викладач наводить таку інформацію: - усне опитування за темами лекційних і лабораторних занять; - іспит у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а лабораторні – після представлення виконаного індивідуального завдання.
--	--

#### Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.: - опитування на лабораторному занятті - тестовий контроль	15 2	1 5,5	2 8	15 11	30 16
2. Самостійна робота в т.ч.: - виконання індивідуальної, наукової роботи	2	5	7	10	14
Разом				36	60
Іспит				24	40
Разом по дисципліні				60	100

#### Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	«5» – відмінно
75 – 89	BC	«4» – добре
60 – 74	DE	«3» – задовільно
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни

**7. Політика курсу**  
Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Пропущені

4

Технологія консервування плодів і овочів. Данильчук Г.А.

	заняття відпрацьовуються згідно затвердженого графіку консультацій. Обов'язковою умовою є дотримання етики поведінки та техніки безпеки під час проведення занять
<b>8. Інформаційні джерела</b>	1. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч. посібник / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпряттов. – К.: Видавничий центр НАУ – 2007. – 288 с. 2. Подпряттов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва: Навч. посібник / Г.І. Подпряттов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич. – К.: Мета, 2002. – 495 с. 3. Найченко В.М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.М. Найченко, О.С. Осадчий. – К.: Школяр, 2007. – 502 с. 4. Найченко В.М. Практикум з технології зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: [для студ. вищ. навч. закл.] / В.М. Найченко, І.Л. Заморська. – Умань, 2010. – 211 с. 5. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підруч. / Н.Г. Осокіна, Г.С. Гайдай. – Умань, 2005. – 614 с. 6. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / [Б.Л. Флауменбаум, Є.Г. Кротов, О.Ф. Загібалов та ін.]; за ред. Б.Л. Флауменбаума. – К.: Вища шк., 1995. – 301 с. 7. Технологія консервування плодів і овочів і контроль якості продукції: [учебн. для уч-ся техникумів] / [Загібалов А.Ф., Зверькова А.С., Титова А.А., Флауменбаум Б.Л.]. – М.: Агропромиздат, 1992. – 352 с. 8. Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов: учебн. [для студ. высш. учебн. завед.] / Б.Л. Флауменбаум, С.С. Танчев, М.А. Гришин. – М.: Агропромиздат, 1986. – 494 с. 9. Щеглов Н.Г. Технология консервирования плодов и овощей: учебно-практическое пособие / Н.Г. Щеглов. – М.: Издат.-торг. корп. «Дашков и «К», 2002. – 380 с. 10. Скрипников Ю.Г. Технологія переробки плодів та ягід: підручник / Ю. Г. Скрипников [перекл. з російської В.К. Сидоренка]. – К.: «Урожай», 1991. – 268 с.

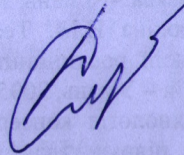
5

Технологія консервування плодів і овочів. Данильчук Г.А.

	11. Скрипников Ю.Г. Производство плодово – ягодных вин и соков: ученик / Ю. Г. Скрипников. – М.: Колос, 1983. – 256 с. 12. Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Ч.1. Картофель, плоды и овощи: учебник / Е.П. Широков, В.И. Полегаев. – М.: Колос, 1999. – 254 с.
9. <b>Интеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</b>	Застосовуються різні види та форми здобуття освіти, що враховують потреби та індивідуальні можливості, зокрема:електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань.
10. <b>Доступ до матеріалів навчання</b>	Зазначити про доступ до матеріалів навчання на офіційному вебсайті кафедри і на порталі дистанційного навчання Університету Moodle, де розміщено силабус навчальної дисципліни та інші навчальні матеріали.

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри



Г.А. Данильчук