



**Дисципліна вільного
вибору здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність –
201 Агронімія
203 Садівництво та
виноградарство
208 Агроінженерія
Освітня програма
«Агронімія»**

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія консервування плодоовочевої і ягідної продукції»



Кількість кредитів ECTS – 3,
курс – 2, семестр – 3, лекції – 20 год.,
практичні заняття – 18 год.,
самостійна робота – 52 год.,
форма контролю – залік

Лектор: Каращук Геннадій Васильович,
кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D.,
доцент кафедри технологій переробки та
зберігання с.-г. продукції.



**Кафедра технологій
переробки та
зберігання с.-г.
продукції**



- Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології консервування плодів, овочів та ягід, оволодіння методами консервування, набуття навичок у вивченні технологій виробництва консервованої продукції, окремим видам консервів та обліку консервованої продукції. Відповідно набуття знань щодо вивчення сировини і тари, які використовуються у консервному виробництві, основних процесів і обладнання консервного виробництва та оволодіння біохімічним, хімічним і фізичним методами консервування є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».



- **Метою дисципліни** є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо технології консервування плодів, овочів та ягід, оволодіння методами консервування, набуття навичок у вивченні технологій виробництва консервованої плодоовочевої і ягідної продукції, окремим видам консервів та обліку консервованої продукції., що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.
- **Завдання вивчення дисципліни:**
- вивчення сировини і тари, які використовуються у консервному виробництві;
- вивчення основних процесів і обладнання консервного виробництва;
- оволодіння біохімічним, хімічним і фізичним методами консервування.



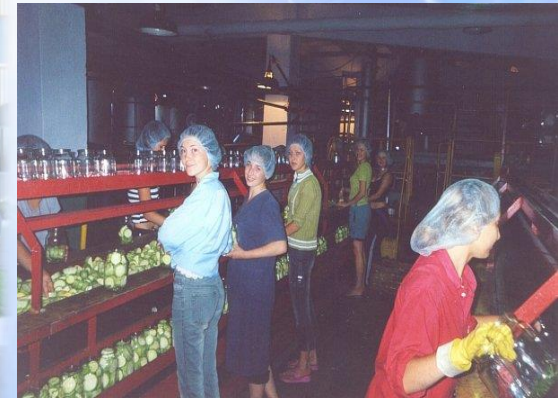
КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧА, СФОРМОВАНІ В РЕЗУЛЬТАТІ ВИВЧЕННЯ КУРСУ:

- **знати:** асортимент плодоовочевої консервної продукції; характеристику та стандартні показники якості сировини; класифікацію та характеристику тари; основні процеси консервного виробництва; основне обладнання при виробництві консервів; біохімічні методи консервування; хімічні методи консервування; фізичні методи консервування.
- **вміти:** проводити визначення якості основної та допоміжної сировини для виробництва плодоовочевих консервів; визначати якість тари згідно із встановленими стандартами; контролювати якість сировини і підготовку її до консервування; оцінювати якість фізичного методу консервування; правильно проводити технічний контроль та зберігання консервів; проводити консервування способом молочнокислого бродіння та давати оцінку біохімічному методу консервування; проводити консервування способом теплової стерилізації та давати оцінку фізичному методу консервування.



ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

- Тема 1. Поживна цінність та способи зберігання харчових продуктів.
- Тема 2. Основна та допоміжна сировина плодоовочевого консервного виробництва.
- Тема 3. Тара в консервному виробництві.
- Тема 4. Контроль якості сировини і підготовка її до консервування.
- Тема 5. Теплова обробка сировини.
- Тема 6. Розфасування, закупорювання банок та теплова обробка консервів.
- Тема 7. Технологічний контроль та зберігання консервів.
- Тема 8. Біохімічний метод консервування.
- Тема 9. Фізичний метод консервування.
- Тема 10. Хімічний метод консервування.



- **Лекції** включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.
- **Практичні заняття** проводяться в лабораторії консервування плодів, овочів м'яса і риби лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання лабораторних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості плодоовочевої сировини, напівфабрикатів і готових консервованих плодоовочевих і ягідних продуктів, технологію виробництва плодоовочевих і ягідних консервів.

