



**Дисципліна вільного  
вибору здобувача  
Освітній ступінь –  
бакалавр  
Спеціальність –  
203 Садівництво і  
виноградарство  
Освітня програма  
«Агрономія»**

## **АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія переробки плодово-ягідної та овочевої продукції»**



Кількість кредитів ECTS – 3,  
курс – 3, семестр – 6, 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 переробки плодово-ягідної та овочевої продукції, оволодіння методами зберігання та переробки плодів і овочів, набуття навичок у вивченні технологій переробки плодово-ягідної та овочевої продукції, окремим видам та обліку готової продукції. Відповідно набуття знань щодо вивчення сировини і тари, які використовуються на переробних підприємствах, основних процесів і обладнання виробництва та оволодіння біохімічним, хімічним і фізичним методами зберігання плодів, овочів і ягід 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 переробки плодів, овочів та ягід, оволодіння методами консервування, набуття навичок у вивченні технологій виробництва консервованої плодоовочевої і ягідної продукції, окремим видам та обліку готової продукції., що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.
- **Завдання вивчення дисципліни:**
- вивчення сировини і тари, які використовуються при зберіганні та переробці;
- вивчення основних процесів і обладнання переробних підприємств;
- оволодіння біохімічним, хімічним і фізичним методами зберігання плодово-ягідної та овочевої продукції.



## КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧА, СФОРМОВАНІ В РЕЗУЛЬТАТІ ВИВЧЕННЯ КУРСУ:

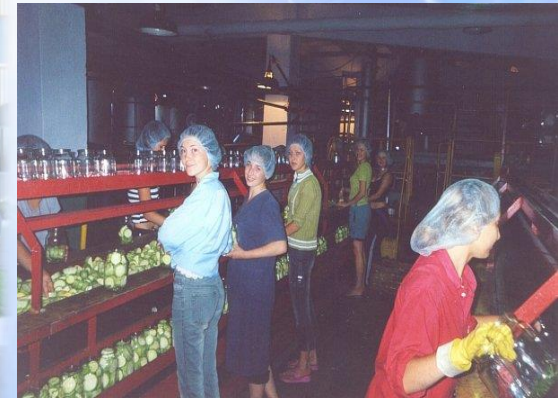
- **знати:** асортимент плодоовочевої переробленої продукції; характеристику та стандартні показники якості сировини; класифікацію та характеристику тари; основні процеси переробки; основне обладнання при зберіганні та переробці; біохімічні; хімічні; фізичні методи зберігання плодово-ягідної та овочевої продукції.
- **вміти:** проводити визначення якості основної та допоміжної сировини; визначати якість тари згідно із встановленими стандартами; контролювати якість сировини і підготовку її до переробки; оцінювати якість фізичного методу зберігання; правильно проводити технічний контроль та зберігання продукції; проводити зберігання способом молочнокислого бродіння та давати оцінку біохімічному методу зберігання; проводити зберігання способом теплової стерилізації та давати оцінку фізичному методу зберігання.





## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

- Тема 1. Поживна цінність та способи зберігання харчових продуктів.
- Тема 2. Основна та допоміжна сировина.
- Тема 3. Тара на переробних підприємствах.
- Тема 4. Контроль якості сировини і підготовка її до переробки.
- Тема 5. Теплова обробка сировини.
- Тема 6. Розфасування, закупорювання банок та теплова обробка продуктів.
- Тема 7. Технологічний контроль та зберігання готової продукції.
- Тема 8. Біохімічний метод зберігання.
- Тема 9. Фізичний метод зберігання.
- Тема 10. Хімічний метод зберігання.





- **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.

