



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВНОЇ ГАЛУЗІ

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі

**Викладачі:** Верхівкер Я.Г., професор кафедри біоінженерії і води, доктор технічних наук, професор;  
Нікітчина Т.І., доцент кафедри біоінженерії і води, кандидат технічних наук, доцент

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

**Профайл викладача**

**Контакт:** e-mail:

[yaverkhivker@gmail.com](mailto:yaverkhivker@gmail.com);

[nikitchinati@ukr.net](mailto:nikitchinati@ukr.net),

[048-7124032](tel:048-7124032)

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна для денної форми навчання викладається на третьому курсі у шостому семестрі та на четвертому курсі у сьомому семестрі.

Для заочної форми навчання на четвертому курсі у восьмому семестрі та на п'ятому курсі у дев'ятому семестрі.

Кількість кредитів - 9,0, годин - 270

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	110	50	40	20
заочна	36	8	8	20
Самостійна робота, годин	Денна - 160		Заочна - 234	

### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Методика наукового підходу у технології консервної галузі є важливим моментом технологічної науки, яка полягає у тому, щоб на основі узагальнення теорії і практики навчити студентів творчо підходити до вирішення виробничих ситуацій не тільки теоретичного, а й прикладного характеру, проводити дослідження по створенню нових видів харчової продукції, вибирати оптимальні варіанти для вирішення практичних завдань, враховуючи досягнення науково-технічного прогресу і світовий досвід.

### 3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Технологія консервної галузі» є формування у студентів системи знань, умінь і навичок та наукового підходу до питань взаємозв'язку між базовими та прикладними дисциплінами, а також отримання теоретичних і практичних знань в технології консервування харчових продуктів з плодів та овочів і набуття необхідних професійних навичок.

В результаті вивчення курсу «Технологія консервної галузі» студенти повинні знати:

- склад, структуру і властивості харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- біохімічні, мікробіологічні, біофізичні і теплофізичні основи і правила консервування харчових продуктів з плодовоовочевої сировини;
- зміни, які проходять у продуктах, і способи найбільш ефективного регулювання цих змін у бажаному напрямку через температурний вплив із залученням додаткових регулюючих факторів;
- вимоги, що висуваються до сировини та готової продукції, технологічні обробки сировини та виробництва консервів;
- технології виробництва основних видів консервованої продукції, шляхом його інтенсифікації і підвищення якості консервів; вивчення сутності окремих операцій аналогічного процесу і аналіз їх апаратурного оформлення;

- принципові схеми технологічних процесів; шляхи інтенсифікації та підвищення ефективності технологічного обладнання;
- взаємозв'язок технології, обладнання галузі і системи управління;
- перспектив розвитку технології консервування харчових продуктів на основі науково-технічного прогресу, досягнення фундаментальних і прикладних наук;

**вміти:**

- розробляти різні технологічні умови виробництва консервованих харчових продуктів;
- виконувати необхідні технологічні розрахунки, вибирати найбільш ефективне технологічне обладнання;
- здійснювати керівництво технологією виробництва;
- раціонально організувати інтелектуальну працю;
- мати навички у визначенні якості харчових продуктів та їх змін в процесі технологічної обробки, в оцінці технологічної ефективності умов консервування;
- визначати якість харчових продуктів та їх змін в процесі технологічної обробки, в оцінці технологічної ефективності умов консервування;
- визначати якість харчових продуктів та їх змін в процесі технологічної обробки у визначенні режимних параметрів процесів консервування.

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

#### 5. Зміст навчальної дисципліни

#### **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий - екзамен


Нарахування балів

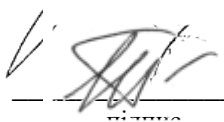
Інформаційні ресурси

#### **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](#)».

Викладачі

 Я.Г. Верхівкер

 Т.І. Нікітчина

Завідувач кафедри

 О.О. Коваленко  
підпис