

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**«ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ
КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ»**

(назва навчальної дисципліни)



Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*
Спеціальність: *181 Харчові технології*
Освітньо-професійна програма: *Технологія харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод*
Викладач: *Палвашова Ганна Ігорівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри біоінженерії і води*

Кафедра: *Кафедра біоінженерії і води*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38095 099 0481

e-mail: palvashova_ai@ukr.net

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на III курсі у I семестрі та для студентів заочної форми навчання на IV курсі у I семестрі.

Кількість кредитів – 6, годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	74	48	26	-
заочна	40	16	24	-
Самостійна робота, годин	Денна – 106		Заочна – 140	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Від розвитку технології консервованих продуктів залежить технологічний рівень виробництва. Високий темп розвитку науково-технічного прогресу, технології консервування, зростаючі зв'язки її з технікою вказують на значну роль курсу фізико-хімічні основи технології консервованих продуктів, в ЗВО це фундаментально-прикладна база для теоретичної підготовки інженера, без якої його успішна діяльність неможлива.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни "Фізико-хімічні основи технології консервованих продуктів" є формування у студентів цілісного уявлення про консервне виробництво, як систему взаємопов'язаних процесів, які забезпечують задані властивості різних харчових продуктів; необхідність використання комплексного підходу при вивченні фізико-хімічних основ технології консервованих продуктів; ознайомлення із закономірностями і процесами і зв'язок їх з основними положеннями фундаментальних наук і способами інтенсифікації існуючих технологічних процесів, технологічними розрахунками.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

знати:

- структуру та завдання консервної промисловості;
- технологічні особливості сировини рослинного та тваринного походження;
- принципи консервування, механізми і головні закономірності, які лежать в основі практичних методів консервування харчових продуктів;
- закономірності головних технологічних операцій консервного виробництва;
- теоретичні основи теплової стерилізації консервів;

вміти:

- науково обґрунтувати технологічні режими консервування, які забезпечують високу якість продукції, інтенсифікацію процесів та економічну ефективність виробництва;
- оцінити ефективність різних методів консервування в залежності від властивостей і цвільового призначення об'єкта консервування;
- самостійно вирішувати практичні завдання в області вдосконалення консервного виробництва;
- використовувати одержані теоретичні знання для прискорення науко-технічного процесу в галузі.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

(наводиться гіперпосилання або посилання на робочу програму дисципліни за формою, затвердженою ВР ОНАХТ на засіданні № 13 від 03.03.2020 р.)

5. Зміст навчальної дисципліни

(наводиться гіперпосилання або посилання на робочу програму дисципліни за формою, затвердженою ВР ОНАХТ на засіданні № 13 від 03.03.2020 р.)

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – іспит.

Нарахування балів

(наводиться [гіперпосилання](#) або посилання на робочу програму дисципліни за формою, затвердженою ВР ОНАХТ на засіданні № 13 від 03.03.2020 р.)

Інформаційні ресурси

(наводиться [гіперпосилання](#) або посилання на робочу програму дисципліни за формою, затвердженою ВР ОНАХТ на засіданні № 13 від 03.03.2020 р.)

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

/ ПІДПИСАНО /

Ганна ПАЛВАШОВА

Завідувач кафедри

/ ПІДПИСАНО /

Олена КОВАЛЕНКО