



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Технологія консервування плодів та овочів»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр  
Спеціальність 181 Харчові технології

Рік навчання 3, семестр 5

Форма навчання денна (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 3

Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

Лектор курсу  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
Сторінка курсу в eLearn

доцент, к.т.н. Крижова Юлія Петрівна

yuliya.kryzhova@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2483>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

**Мета дисципліни** - формування у студентів теоретичних, професійних знань та практичних навичок, що забезпечить їм можливість вільно оволодіти технологією консервування плодів та овочів, допоможе в усвідомленні необхідності постійного підвищення ефективності виробництва, організації його на безвідходній технології, бережливого та економного ставлення до використання матеріальних і трудових ресурсів, набуття навичок прийняття вірних рішень у різних виробничих ситуаціях відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальності «Харчові технології».

**Завдання дисципліни** - надати майбутнім фахівцям глибоких теоретичних і практичних знань з основ консервування, складу, структури і властивостей харчової сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Вивчення змін, які відбуваються в продуктах, та способів найбільш ефективного їх регулювання в бажаному напрямку, температурних взаємодій із застосуванням додаткових регулювальних факторів, технології виробництва основних видів консервованої продукції, шляхи її інтенсифікації і підвищення якості, регулювання окремих операцій технологічного процесу і аналіз відповідного апаратного оформлення.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>5 семестр</b>				
<b>Модуль 1. Загальні поняття про консервування. Характеристика рослинної сировини для консервування та номенклатури продукції.</b>				<b>50</b>
<b>Тема 1.</b> Загальні поняття про консервування. Номенклатура	<b>2/7/13</b>	<i>Знати</i> номенклатуру продукції із плодів, овочів, ягід, їх хімічний склад, вимоги до сировини для консервів, характеристику	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i>

продукції із овочів, плодів та ягід.		овочевих натуральних та закусочних консервів, консервованих обідніх страв, напівфабрикатів для громадського харчування, концентрованих томатних напівфабрикатів, томатних соусів, консервованих овочевих, плодових та ягідних соків, компотів, фруктово-ягідних пюре, приправ, консервів для дитячого та дієтичного харчування, плодових напівфабрикатів. Знати тару, використовувану в консервному виробництві.	презентацією та лекцією в eLearn).	
<b>Тема 2.</b> Номенклатура продукції з овочів, плодів, ягід.	<b>2/6/13</b>	<b>Вміти</b> проводити визначення товарної якості сировини, середніх проб сировини та продукції, вмісту нітратів у продуктах рослинного походження. <b>Використовувати</b> сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення якості рослинної сировини та фізико-хімічних показників.	<i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn	<i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn
<b>Модуль 2. Продукти із плодів та плодових заготовок. Маринади. Квашення, соління</b>				<b>50</b>
<b>Тема 3.</b> Продукти із плодів та плодових заготовок.	<b>2/7/13</b>	<b>Знати</b> хімічні антисептики для консервування плодів та плодових заготовок, допустимі концентрації, способи застосування. Знати технологію консервування цукром, а саме: характеристику желе, повидла, варення, цукатів. Знати характеристику слабокислих та кислих маринадів, овочевих, фруктових та ягідних маринадів, квашення овочів та плодів, технологію консервування сушінням, переробку грибів.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – захищено. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
<b>Тема 4.</b> Овочеві, фруктові та ягідні маринади. Квашення (соління, мочення) овочів та плодів.	<b>2/10/13</b>	<b>Вміти</b> проводити визначення якості прянощів, солі, цукру, сухих речовин в плодах і овочах. <b>Використовувати</b> сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення якості кориці, гвоздики, цукру, солі, сухих речовин в плодах та овочах.		
<b>Всього семестр</b> за	<b>8/30/52</b>	-	-	<b>70</b> <b>100*0,7</b> <b>(максимум 70 бал)</b>
<b>Залік</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано