

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредитів ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: є підготовка фахівців, здатних управляти технологією виробництва консервованої плодоовочевої продукції, виконувати необхідні технологічні розрахунки, організовувати і вести технологічні процеси виробництва консервів відповідно до технологічної документації з виробництва головних видів консервованої продукції; здатних розуміти зміни, які відбуваються в плодах, овочах, консервованій продукції та відбирати способи найбільш ефективного їх регулювання на підставі теоретичних основ, температурних взаємодій із застосуванням додаткових регулюючих факторів; розуміти технології та способи зберігання плодів і овочів, оцінювати якість та безпечність сировини та консервованих харчових продуктів.

Завданням навчальної дисципліни: є формування вмінь навичок та професійних компетенцій у студентів щодо фізико-хімічних, технологічних властивостей і особливостей сировини для виробництва консервованої плодоовочевої продукції; розуміння організації і ведення технологічних процесів виробництва консервованої продукції відповідно до технологічної документації; формування здатності розробляти технологічні схеми виробництва консервованих харчових продуктів, виконувати необхідні технологічні розрахунки, визначати оптимальні режимні параметри процесів, вибирати найбільш ефективне технологічне обладнання, оцінювати якість та безпечність сировини та консервованих харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Теоретичні основи консервування харчових продуктів.

Тема 2. Техніка попередньої та теплової обробки сировини.

Тема 3. Завершальна обробка сировини та консервованої продукції. Тара для консервного виробництва.

Тема 4. Мікробіологічні та теплофізичні основи стерилізації.

Тема 5. Основи технології виробництва натуральних та закусочних консервів, маринадів.

Тема 6. Натуральні плоди, компоти та плодоягідні соки, томатні консерви.

Тема 7. Автоматизовані лінії виробництва консервованої продукції.

Використання відходів консервного виробництва.

Тема 8. Зберігання, сушіння, соління, квашення плодів та овочів.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

- Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
- Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.
- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
- Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- Здатність працювати в команді.

Спеціальні предметні компетенції:

- Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.
- Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.
- Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.
- Здатність використовувати фундаментальні, професійно профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.
- Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.
- Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

- Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.
- Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.
- Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Результати навчання:

- Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.
- Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі синтезу і метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.
- Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.
- Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.
- Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.
- Демонструвати уміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, уміння отримати результат у рамках обмеженого часу
- Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.

Вид підсумкового контролю – іспит.