

АНОТАЦІЯ

Технологія консервування плодів та овочів

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: підготовка фахівців, здатних управляти технологією виробництва консервованої плодоовочевої продукції, виконувати необхідні технологічні розрахунки, організувати 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.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування вмінь навичок та професійних компетенцій у студентів щодо фізико-хімічних, технологічних властивостей і особливостей сировини для виробництва консервованої плодоовочевої продукції, організації і ведення технологічних процесів виробництва жирів і жирозамінників відповідно до технологічної документації.

Компетентності:

Загальні:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати в команді;
- здатність працювати автономно;
- навички здійснення безпечної діяльності;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові:

- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;
- здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;
- здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів;
- здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення

прикладних задач.

Програмні результати навчання:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини;
- вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти;
- організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Теоретичні основи консервування харчових продуктів .

Тема 2. Техніка попередньої та теплової обробки сировини.

Тема 3. Мікробіологічні та теплофізичні основи стерилізації.

Тема 4. Завершальна обробка сировини та консервованої продукції .

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.

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

Трудомісткість

Загальна кількість годин 135 год

Кількість кредитів 4,5

Форма семестрового контролю - екзамен.