

# БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## Агробіотехнологічний факультет

Кафедра генетики селекції і насінництва сільськогосподарських культур

	<b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b> <b>«ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦІЇ</b> <b>ПЛОДІВНИЦТВА ТА ОВОЧІВНИЦТВА»</b> <b>20 «Аграрні науки та продовольство»</b> Спеціальність - <b>201 «Агрономія»</b> Освітня програма - «Агрономія»
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Компонент освітньої програми:</b>	вибірковий
<b>Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин</b>	3 кредитів /90 годин
<b>Семестр</b>	5
<b>Форма контролю</b>	залік
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Профайли НПП</b>	<p><b>Сидорова Ірина Марківна</b> <b>Посада:</b> доцент кафедри генетики, селекції і насінництва с.-г. культур <b>Вчене звання:</b> доцент <b>Науковий ступінь:</b> кандидат сільськогосподарських наук <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №1 (пл. Соборна, 8/1), 20 ауд. (кафедра генетики, селекції і насінництва с.-г культур) <b>E-mail:</b> <a href="mailto:irinasidorova@i.ua">irinasidorova@i.ua</a> <b>Зв'язок з викладачем:</b>+380500786032</p> 
	<p><b>Шубенко Лідія Анатоліївна</b> <b>Посада:</b> доцент кафедри генетики, селекції і насінництва с.-г. культур <b>Вчене звання:</b> доцент <b>Науковий ступінь:</b> кандидат сільськогосподарських наук <b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №1 (пл. Соборна, 8/1), 20 ауд. (кафедра генетики, селекції і насінництва с.-г культур) <b>E-mail:</b> <a href="mailto:Lidiiia.shubenko@btsau.edu.ua">Lidiiia.shubenko@btsau.edu.ua</a></p> 
<b>Опис дисципліни</b>	<p>«Технологічна експертиза продукції плодівництва та овочівництва» – є додатковою дисципліною для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів за галуззю знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 201 «Агрономія».</p> <p>Основна мета дисципліни «Технологічна експертиза продукції плодівництва та овочівництва» - формування у майбутніх фахівців системних знань, вмінь та розуміння концептуальних основ логістики при зберіганні та переробці плодів та овочів, а також знання сучасних технологічних схем під час зберігання та переробки плодів та овочів, ефективних режимів та способів зберігання плодів та овочів, шляхи їх переробки з мінімальними втратами в кількості та якості.</p>

<b>Передумови для вивчення дисципліни</b>	Вивчення дисципліни «Технологічна експертиза продукції плодівництва та овочівництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Ботаніка», «Фізіологія», «Овочівництво», «Плодівництво», «Фітопатологія», «Ентомологія», «Ґрунтознавство», «Землеробство».
<b>Мета вивчення дисципліни</b>	Підготовка висококваліфікованих фахівців нового покоління для сталого розвитку аграрної сфери шляхом формування у студента знань, умінь і навичок щодо наукових принципів зберігання плодів та овочів, особливостей їх як об'єктів зберігання та переробки, впливу факторів вирощування та післязбиральної доробки на їх якість та лежкість, прогнозування придатності до зберігання та різних видів переробки.
<b>Формат дисципліни</b>	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності передбачено індивідуальні графіки, дистанційна форми навчання тощо. Використовуються платформи Moodle, ZOOM, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних так і інноваційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p>РН 9.1 Володіти на операційному рівні теоретичними аспектами зберігання та переробки плодів та овочів</p> <p>РН 9.2. Володіти методами спостереження, опису, ідентифікації, класифікації технологій зберігання бульб картоплі, плодів та овочів</p> <p>РН 10.1. Аналізувати та інтегрувати знання із спеціальної підготовки з технологічної експертизи продукції плодівництва та овочівництва, необхідні для спеціалізованої професійної роботи у галузі переробки та зберігання плодів та овочів.</p> <p>РН 10.2. Аналізувати знання з технології переробки бульб картоплі, плодів та овочів для спеціалізованої професійної підготовки в галузі переробки та зберігання плодів та овочів</p>
<b>Структура курсу</b>	<p><b>Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти зберігання та переробки продукції овочівництва та плодівництва.</b></p> <p>Тема 1 Наукові та методичні основи курсу. Плоди та овочі як об'єкти зберігання та переробки.</p> <p>Тема 2.. Фактори, що впливають на якість і тривалість зберігання продукції овочівництва та плодівництва. Загальна характеристика режимів та способів зберігання..</p> <p><b>Змістовий модуль 2. Технології зберігання бульб картоплі, плодів та овочів</b></p> <p>Тема 1. Технології доробки та зберігання бульб картоплі</p> <p>Тема 2. Технології зберігання коренеплідних, цибулевих та капустяних овочів</p> <p>Тема 3.. Технологія зберігання плодів та ягід.</p> <p><b>Змістовий модуль 3. Технології переробки бульб картоплі, плодів та овочів</b></p> <p>Тема 1. Способи консервування продукції плодівництва та овочівництва.</p> <p>Тема 2. Мікробіологічні, фізичні, хімічні та комбіновані способи переробки продукції овочівництва та плодівництва.</p>
<b>Методи навчання</b>	<p>Методи навчання ґрунтуються на принципах студентоцентризму та індивідуально-особистісного підходу; реалізуються через навчання на основі досліджень, посилення творчої спрямованості у формі комбінації лекцій, практичних занять, самостійної роботи з використанням елементів дистанційного навчання, в тому числі в системі Moodle.</p> <p>Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, роздатковий матеріал. Широко використовується метод проблемного викладення, дискусійне обговорення проблемних питань.</p> <p>Практичні заняття проводяться у вигляді практикумів з виконанням індивідуальних та групових завдань, конференцій, круглих столів. На заняттях використовуються плоди різних сортів плодових та овочевих культур, продукти їх переробки та прилади для визначення якості свіжої та переробленої продукції..</p>

	Застосування цих форм і методів дає можливість значно активізувати навчальний процес з дисципліни, систематизувати і поглибити знання, уміння та навички у здобувачів.
<b>Політика</b>	<p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи студентів будуть оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основна література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва. Підручник. К.: Аграрна освіта, 2014. 393 с.</li> <li>2. Аністратенко О.І., Калайда К.В., Матенчук Л.Ю та ін. Технології консервування плодів та овочів: підручник. Умань: Сочінський, 2015. 568 с.</li> <li>3. Калайда К.В., Матенчук Л.Ю., Найченко В.М., Токар А.Ю., Харченко З.М. та ін. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: підручник. Мелітополь: «Люкс». 2017. 291 с.</li> <li>4. Подпратов Г.І., Войцехівський В.І., Кіліан М., Сметанська І.М., Токар А.Ю., Войцехівська О.В., Орловський М.Й. Технології зберігання, переробки та стандартизації сільськогосподарської продукції. Ч.1. Основи післязбиральної доробки, зберігання, переробки та стандартизації плодоовочевої продукції: [навч. посібн.]. К.:ЦІТ Компрінт, 2017. 660 с.</li> <li>5. Калайда К. В., Матенчук Л. Ю., Найченко В. М., Токар А. Ю., Харченко З. М., Загорко Н. П., Сердюк М. Є., Прісс О. П., Кюрчева Л. М., Сухаренко О. І. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: підручник. Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017. 291с.</li> <li>6. Кузьмінська І.М.. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва», Розділ 2 «Технологія зберігання і переробки плодів та овочів». Кам'янець-Подільський: ПДАТУ, 2021. 84с.</li> <li>7. БоруС.Д. к, Федорів В.М. Модернізація технологічних процесів харчових виробництв: навчальний посібник. Чернівці: Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2022. 103 с.</li> <li>8. Федорів В.М., Кобаса І.М., Дійчук В.В. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.метод. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2020. 180 с.</li> <li>9. Пузік Л.М. Технологія зберігання плодів, овочів та винограду. Навч. посібник. Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. Харків: Майдан, 2011. 336 с.</li> <li>10. Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. У 2ч.: монографія. К.: Київ. нац. торг.– екон. ун– т, 2004. 249 с.</li> <li>11. Найченко В.М., Заморська І. Л. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів: навчальний посібник. Умань: видавець «Сочінський», 2010. 328 с.</li> <li>12. Подпратов Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва.</li> </ol>

Практикум. К: «Вища освіта» 2004. 272 с.

13. Подпратов Г.І., Скалецька Л.Ф., Сеньков А.М. Зберігання і переробка продукції рослинництва. К. : Центр інформаційних технологій, 2010. 495 с.

14. Скалецька Л.Ф. Зберігання і переробка продукції рослинництва. К.: “Мета”, 2002. 342 с.

15. Орлова Н. Я. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник. – 2-е вид., перероб. та допов.. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 416 с.