


БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Агробіотехнологічний факультет

Кафедра генетики, селекції і насінництва сільськогосподарських культур

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ОВОЧІВНИЦТВА ТА ПЛОДІВНИЦТВА» 20 «Аграрні науки та продовольство» Спеціальність - 201 «Агрономія» Освітня програма - «Агрономія»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	вибіркового
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	3 кредити / 90 годин
Семестр	5
Форма контролю	залік
Мова викладання	українська
Профайли НПП	Сидорова Ірина Марківна Посада: доцент кафедри генетики, селекції і насінництва с.-г. культур Вчене звання: доцент Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус №1 (пл. Соборна, 8/1), 20 ауд. (кафедра генетики, селекції і насінництва с.-г культур) E-mail: irinasidorova@i.ua Зв'язок з викладачем: +380500786032
Опис дисципліни	«Технологія зберігання та переробки продукції овочівництва та плодівництва» – є вибірковою 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». Основна мета дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції овочівництва та плодівництва» – 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.
Передумови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни «Технологія зберігання та переробки продукції овочівництва та плодівництва» базується на знаннях таких дисциплін, як «Ботаніка», «Фізіологія», «Овочівництво», «Плодівництво», «Фітопатологія», «Ентомологія», «Ґрунтознавство з основами геології», «Землеробство».
Мета вивчення дисципліни	Знання та розуміння 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. Здатність застосовувати знання у прогнозуванні придатності до зберігання та різних видів

	переробки плодів та овочів. Здатність вирощувати та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції овочівництва та плодівництва.
Формат дисципліни	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.
Очікувані результати навчання	РН 9.1. Володіти на операційному рівні методами переробки, зберігання, опису, ідентифікації, класифікації та оцінки продукції овочівництва та плодівництва. РН 9.2. Здатність кваліфіковано розробляти та організовувати технології зберігання та переробки картоплі, плодів та овочів, обирати найбільш вдалі технологічні схеми зберігання та методи переробки продукції овочівництва та плодівництва. РН 10.1. Аналізувати та інтегрувати знання із спеціальної підготовки з технології зберігання та переробки продукції овочівництва та плодівництва, необхідні для спеціалізованої професійної роботи у галузі переробки та зберігання.
Структура курсу	Змістовий модуль 1. Теоретичні аспекти зберігання та переробки продукції овочівництва та плодівництва. Тема 1 Наукові та методичні основи курсу. Плоди та овочі як об'єкти зберігання та переробки. Тема 2. Фактори, що впливають на якість і тривалість зберігання продукції овочівництва та плодівництва. Загальна характеристика режимів та способів зберігання. Змістовий модуль 2. Технології зберігання бульб картоплі, плодів та овочів Тема 1. Технології доробки та зберігання бульб картоплі. Тема 2. Технології зберігання коренеплідних, цибулевих та капустяних овочів. Тема 3.. Технологія зберігання плодів та ягід. Змістовий модуль 3. Технології переробки бульб картоплі, плодів та овочів Тема 1. Способи консервування продукції плодівництва та овочівництва. Тема 2. Мікробіологічні, фізичні, хімічні та комбіновані способи переробки продукції овочівництва та плодівництва.
Методи навчання	Методи навчання ґрунтуються на принципах студентоцентризму та індивідуально-особистісного підходу; реалізуються через навчання на основі бесід, ілюстрацій та демонстрацій, посилення творчої спрямованості у формі комбінації лекцій, практичних занять, самостійної роботи з використанням елементів дистанційного навчання, в тому числі в системі Moodle. Під час лекційного курсу застосовуються слайдові презентації у програмі Microsoft Office Power Point, відеоматеріали. Практичні заняття проводяться із додержанням вимог академічної доброчесності у вигляді практикумів з виконанням індивідуальних та групових завдань, при цьому використовується роздатковий матеріал, прилади для вимірювання, таблиці. Широко використовується лабораторний та дослідницький метод. На заняттях використовуються плоди різних сортів плодових та овочевих культур, продукти їх переробки та прилади для визначення якості свіжої та переробленої продукції. Застосування цих форм і методів дає можливість значно активізувати навчальний процес з дисципліни, систематизувати і поглибити знання, уміння та навички у здобувачів.

<p>Політика</p>	<p>Політика щодо академічної доброчесності: 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) епідставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування занять: 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>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p>Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. У 2 ч.: монографія. К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2004. 249 с. 2. Найченко В. М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: підручник. Київ: Школяр, 1999. 502 с. 3. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Умань, 2005. 614 с. 4. Подпратов Г. І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум. К: «Вища освіта» 2004. 272 с. 5. 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. 6. Сич З.Д. Післязбиральні технології доробки овочів для логістики і маркетингу. К., 2010. 440 с. 7. Скалецька Л.Ф., Подпратов Г.І., Сеньков А.М., Хилевич В.С. Зберігання і переробка продукції рослинництва К.: “Мета”, 2002. 342 с. 8. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: Навч. посібник. К.: Видавничий центр НАУ 2008. 287 с. 9. Технологія зберігання та переробки продукції овочівництва та плодівництва: Методичні вказівки для практичних занять та самостійної роботи за кредитно-трансферною системою організації навчального процесу для студентів агробіотехнологічного факультету стаціонарної форми навчання / Лозінський М.В., Сидорова І.М., Глеваський В.І., Кубрак С.М., Куманська Ю.О., Сабадин В.Я. Біла Церква, 2022. 132 с. <p style="text-align: center;">Додаткова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бобось І.М., Завадська О.В. Удосконалення технологій вирощування коренеплодів для зберігання та переробки: Монографія. К.: «ЦП «Компринт», 2015. 227 с. 2. Бобось І.М., Завадська О.В. Технології вирощування огірка для переробки: Монографія. К.: «ЦП «Компринт», 2017. 208 с. 3. Скалецька Л.Ф. Технології зберігання і переробки: способи ефективного використання врожаю городини та садовини: Монографія. КП.: «КОМПРИНТ», 2014. 202 с.