

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

«Технологія зберігання та первинна обробка плодоовочевої продукції» (в т.ч. товарознавство)»

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/tehnolohija-zberihannja-pervynnoji-obrobky-plodoovochevoji-produkciji-ta-tovarovnavstvo/?lang=uk>

Викладач (і)	к.с.-г.н., доц. Кюрчева Людмила Миколаївна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kjurcheva-ljudmyla-mykolajivna/
Кількість кредитів	3
Загальна кількість годин	90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу

За умови сезонного виробництва лише зберігання та первинна обробка плодоовочевої продукції забезпечують цілорічне забезпечення людського суспільства та галузі переробної промисловості якісною сировиною. Велике значення у зберіганні продукції рослинництва має правильне застосування оптимального режиму зберігання сировини відповідно до її фізико-хімічних властивостей. Тому важливим є вивчення питань оптимальних умов та сучасних способів зберігання плодоовочевої продукції для зменшення втрат, які впливають на якість сировини.

Метою навчальної дисципліни є здобуття майбутніми фахівцями теоретичних та практичних знань і навичок у галузі переробки та зберігання, вивчення студентами повного процесу зберігання, який включає технології передзбиральної та післязбиральної обробки та зберігання рослинної сировини, методів контролю якості сировини.

Завданням дисципліни є опанування розгорнутими систематизованими науковими та теоретичними знаннями в області основ зберігання та первинної обробки продукції рослинництва, необхідних для здійснення контролю за станом продукції у процесі тривалого зберігання; підготовки партій продукції до реалізації; використання цих навичок при вирішуванні професійних задач.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
203 «Садівництво та виноградарство»	<p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК10. Здатність працювати в команді.</p>	<p>ФК01. Здатність обирати та використовувати базові знання зі спеціалізованих підрозділів аграрної науки (плодівництво, овочівництво, виноградарство, ягідництво, грибівництво, рослинництво, землеробство, селекція та насінництво, агрохімія, ґрунтознавство, механізація, захист рослин).</p> <p>ФК03. Здатність використовувати на практиці основні біологічні і агротехнологічні концепції, правила і теорії, пов'язані з плодовими, овочевими рослинами і виноградом.</p> <p>ФК04. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів плодів рослин і винограду для розв'язання виробничих технологічних задач, у т.ч. для їх зберігання і переробки.</p> <p>ФК08. Здатність використовувати факти і досвід новітніх сучасних досягнень у садівництві і виноградарстві.</p> <p>ФК09. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт.</p>	

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Загальні положення курсу
2. Наукові принципи зберігання харчових продуктів
3. Біологічні основи зберігання рослинної продукції
4. Способи зберігання рослинних продуктів
5. Товарознавча характеристика овочевої продукції
6. Товарознавча характеристика плодів
7. Технологія зберігання плодів зерняткових культур
8. Технологія зберігання овочів

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Хімічний склад і його роль у збереженості рослинних продуктів
2. Харчова та енергетична цінність харчових продуктів та їх безпека
3. Визначення ступеню стиглості плодів
4. Визначення інтенсивності дихання плодів та овочів
5. Технологічні розрахунки при зберіганні плодоовочевої продукції
7. Контроль режимів зберігання при зберіганні продуктів

8. Товарознавча оцінка овочів
9. Вибір типу та розмірів сховищ для зберігання плодоовочевої продукції
10. Визначення мікробіологічних хвороб плодів та овочів під час зберігання

Політика курсу

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник / Н. М. Осокіна, Г. С. Гайдай. – Умань, 2005. – 614 с.
2. Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. У 2ч.: монографія / В.А. Колтунов. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2004. – 249 с.
3. Найченко В. М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства: підручник / В.М. Найченко, О.С. Осадчий. – Київ: Школяр, 1999.- 502 с.
4. Холодильная техника и технология: учебник / Под ред. А. В. Руцкого. – М.: ИНФРА, 2000. – 286с.
5. Подпрядов Г.І. Зберігання і переробка продукції рослинництва: підручник / Г.І. Подпрядов, А.М. Скалецька, В.С. Хилевич. - К.: Мета, 2002. – 495 с.
6. Скалецька Л.Ф. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч.посібник / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрядов. – К.: Видавничий центр НАУ. – 2007. – 288с.
7. Скалецька Л.Ф. Методи досліджень рослинницької сировини. Лабораторний практикум: навч. Посібник / Л.Ф. Скалецька, Г.І. Подпрядов, О.В. Завадська. – К.: «Центр інформаційних технологій», 2009. – 242с.

Гарант освітньої програми

(підпис)

Алексеева О.М.