



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра Загального землеробства



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Новітні технології зберігання плодів і овочів
Викладач	Віта РЕЗНІЧЕНКО, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри Загального землеробства
Контактний тел.	+38(099) 710-70-05
E-mail:	vita.micenko16@gmail.com
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна, змістових модулів – 2. Форма контролю: екзамен. Загальна кількість кредитів – 3, годин – 90. Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська.
Консультації	Консультації проводяться відповідно до Графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відеоконференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Messenger, Telegram за домовленістю.
Пререквізити	Після вивчення дисциплін Ботаніка, Екологія за фаховим спрямуванням, Введення в спеціальність, Землеробство, Фізіологія рослин

1. Мета і завдання дисципліни

Метою дисципліни «Новітні технології зберігання плодів і овочів» є формування у майбутніх фахівців оволодіння теоретичними та практичними основами підготовки сучасних фахівців з питань зберігання плодів і овочів.

Завдання вивчення дисципліни: вивчити основні способи зберігання, процеси підготовки плодів і овочів до довготривалого зберігання, технологію зберігання окремих видів плодоовочевої продукції, вимоги до якості сировини

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен

знати:

- сільськогосподарську сировину і причини її псування;
- біологічні та біохімічні процеси при зберіганні;
- види тари і таропакувальних матеріалів;
- класифікацію способів зберігання, їх переваги та недоліки;
- технологію зберігання окремих видів плодів та овочів;
- сутність і технологію традиційних і сучасних методів довготривалого зберігання;

вміти:

- користуватися технічною та довідковою літературою;
- виконувати різні технологічні розрахунки;
- визначати оптимальні режими зберігання плодоовочевої продукції;
- підбирати необхідне обладнання і необхідну тару для зберігання;
- визначати види псування продукції і проводити заходи боротьби з ними;
- приймати самостійні технічні та технологічні рішення в окремих виробничих ситуаціях

набути соціальних навичок (soft-skills):

- здійснювати професійну комунікацію, ефективно пояснювати і презентувати матеріал;
- взаємодіяти в агрономічному середовищі.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральнорукраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркового навчального дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

Тема1. Біологічні основи лежкості плодів і овочів.

Тема2. Вплив умов вирощування на лежкість плодів і овочів.

Тема 3. Дихання, самозігрівання, в'янення і запотівання плодів і овочів при зберіганні

Тема 4. Вплив термінів, способів збирання і транспортування на лежкість плодів і овочів.

Тема 5. Біологічна стійкість плодів і овочів до фітопатогенних мікроорганізмів і фізіологічних розладів

Тема 6. Основні умови зберігання. Польові сховища.

Тема 7. Будова і обладнання стаціонарних сховищ

Тема 8. Сховища – холодильники. Підготовка сховищ до приймання нового

врожаяю

Тема 9. Технологія зберігання картоплі. Технологія зберігання коренеплодів

Тема 10. Технологія зберігання капусти. Технологія зберігання яблук та груш

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів, усне опитування, письмовий контроль.

Результати навчання із засвоєння дисципліни та оцінка рівня засвоєння здобувачем вищої освіти навчального матеріалу на лекційних, практичних або семінарських заняттях і виконання індивідуальних завдань проводяться за стобальною шкалою ЄКТС і складається з рейтингу навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 60 балів (перший змістовий модуль - 30 балів, другий змістовий модуль - 30 балів), і рейтингу з атестації (екзамен) – 40 балів.

6. Рекомендована література

1. 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
2. Пузік Л. М., Гордієнко І. М. Технологія зберігання плодів, овочів та винограду: навч. посібник. Харків: Майдан, 2011. 336 с
3. Колтунов В. А. Управління якістю овочевих коренеплодів: монографія. Київ, 2007. 194 с
4. Осокіна Н. М., Гайдай Г. С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Умань, 2005. 614 с.
5. Шемавн'ов В.І., Лазар'єва О.М., Грекова Н.В., Олексик О.М. Любович О.А. Овочівництво. Дніпропетровськ, 2001. 387 с.
6. Подпрядов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М., Хилевич В. С. Зберігання і переробка продукції рослинництва: підручник. Київ: Мета, 2002. 495 с
7. Подпрядов Г. І., Скалецька Л. Ф., Сеньков А. М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: навч. посібник. Київ: Вища освіта, 2004. 272с.