



**Дисципліна вільного  
вибору здобувача  
Освітній ступінь –  
бакалавр  
Спеціальність –  
203 Садівництво і  
виноградарство  
Освітня програма  
«Агрономія»**

## **АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Післязбиральна доробка і зберігання плодово-ягідної та овочевої продукції»**



Кількість кредитів ECTS – 3,  
курс – 2, семестр – 4, лекції – 20 год.,  
практичні заняття – 18 год.,  
самостійна робота – 52 год.,  
форма контролю – залік

**Лектор: Карашук Геннадій Васильович,**  
кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D.,  
доцент кафедри технологій переробки та  
зберігання с.-г. продукції.



**Кафедра технологій  
переробки та  
зберігання с.-г.  
продукції**



- Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології післязбиральної доробки і зберігання плодово-ягідної та овочевої продукції, оволодіння сучасними способами зберігання та переробки, набуття навичок у вивченні технологій виробництва переробленої продукції, окремих видів та обліку готової продукції. Відповідно набуття знань щодо вивчення сировини і тари, які використовуються у переробці та зберіганні, основних процесів і обладнання при зберіганні та переробці плодів і овочів, є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».



- **Метою дисципліни** одержання знань щодо післязбиральної доробки і зберігання плодово-ягідної та овочевої продукції, оволодіння методами оцінки якості продукції, набуття навичок у вивченні сучасних технологій переробки і зберігання по окремим видам плодоовочевої продукції.
- **Завдання вивчення дисципліни:**
- вивчення режимів і способів зберігання та переробки плодів і овочів;
- вивчення основних вимог і технологій зберігання та переробки овочів;
- вивчення основних вимог і технологій зберігання та переробки плодів і ягід.



## КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧА, СФОРМОВАНІ В РЕЗУЛЬТАТІ ВИВЧЕННЯ КУРСУ:

### ○ знати:

- сучасний стан та основні тенденції розвитку галузі плодоовочевого підкомплексу агропромислового виробництва України;
- режими та способи зберігання і переробки продукції;
- характеристику та стандартні показники якості плодів і овочів;
- післязбиральна обробка, зберігання та переробка картоплі;
- особливості післязбиральної обробки і зберігання коренеплідних овочів;
- зберігання і переробка плодово-ягідної продукції.

### ○ вміти:

- проводити визначення товарної оцінки плодоовочевої продукції до та після зберігання;
- дати товарну оцінку картоплі різного цільового призначення;
- проводити розрахунки з організації зберігання плодоовочевої продукції і картоплі;
- обчислити втрати продукції при тривалому зберіганні;
- визначити економічну ефективність зберігання плодоовочевої продукції і картоплі;
- дати товарну оцінку винограду різного цільового призначення.



## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

- **Тема 1.** Сучасний стан та основні тенденції розвитку галузі плодоовочевого підкомплексу агропромислового виробництва України.
- **Тема 2.** Загальні властивості плодів, овочів і картоплі як об'єктів зберігання і переробки.
- **Тема 3.** Характеристика режимів і способів зберігання плодоовочевої продукції.
- **Тема 4.** Післязбиральна обробка, зберігання та переробка картоплі.
- **Тема 5.** Особливості післязбиральної обробки і зберігання коренеплідних овочів.
- **Тема 6.** Зберігання капусти, цибулі, часнику та плодівих і зеленних овочів .
- **Тема 7.** Зберігання і переробка плодово-ягідної продукції.



- **Лекції** включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.
- **Практичні заняття** проводяться в лабораторії консервування плодів, овочів м'яса і риби лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання лабораторних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості плодоовочевої сировини, напівфабрикатів і готових продуктів, технологію виробництва консервованих плодів, овочів і ягід.

