



АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія переробки і зберігання плодів і овочів»

Дисципліна вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь – бакалавр
Спеціальність – 201
Агрономія



Освітня програма «Агрономія»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 2, семестр – 3, лекції – 22 год., лабораторні роботи – 20 год., практичні заняття – 2 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

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

Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології зберігання та переробки плодів і овочів, оволодіння методами оцінки якості продукції, набуття навичок у вивченні сучасних технологій переробки і зберігання по окремим видам плодоовочевої продукції. Відповідно набуття знань щодо 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 є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».

Метою дисципліни є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо одержання знань з технології зберігання та переробки плодів і овочів, оволодіння методами оцінки якості продукції, набуття навичок у вивченні сучасних технологій переробки і зберігання по окремим видам плодоовочевої продукції., що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.

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 плодів 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.

Лабораторні та 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 свіжої та переробленої плодоовочевої продукції.