



**Дисципліна вільного
вибору здобувачів
спеціальностей
агрономічного
факультету.
Освітній ступінь –
бакалавр**

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Технологія переробки і зберігання плодів і овочів»



**Кількість кредитів ECTS – 3,
курс – 2, семестр – 3,
форма контролю – залік**

**Кафедра технологій
виробництва та
переробки с.-г.
продукції ім. академіка
В.Г. Пелиха**



**Лектор:
Карашук Геннадій Васильович,
кандидат сільськогосподарських
наук, Ph.D., доцент кафедри
технологій виробництва та
переробки с.-г. продукції
ім. академіка В.Г. Пелиха**

- Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології переробки і зберігання плодів, овочів та ягід, 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 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.

- **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 виробництва та переробки с.-г. продукції ім. академіка В.Г. Пелиха 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.

