



## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Методи наукових досліджень зі зберігання та переробки плодоовочевої і ягідної продукції»

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



**Освітня програма «Агрономія» (агрокебети)  
Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 1, семестр – 2, лекції – 14 год., практичні заняття – 16 год., самостійна робота – 60 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 забезпечити фахівців знаннями, необхідними одним для майбутньої наукової роботи, іншим – практичної діяльності, пов'язаної не лише з етапом завершення виробництва, яким є зберігання вирощеної продукції, але й з його початком: зберігання насіннєвого, посадкового матеріалу (бульб, маточників коренеплодів, цибулин тощо). Відповідно набуття знань щодо методики закладання та проведення досліджень зі зберігання та переробки продукції садівництва, овочівництва, виноградарства, ягідництва являється важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».

**Метою дисципліни** є формування у майбутніх магістрів здатності використовувати знання необхідні одним для майбутньої наукової роботи, іншим – практичної діяльності, пов'язаної не лише з етапом завершення виробництва, яким є зберігання вирощеної продукції, але й з його початком: зберігання насіннєвого, посадкового матеріалу (бульб, маточників коренеплодів, цибулин тощо), що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.

### **Завдання вивчення дисципліни:**

- завдання, поставлені перед наукою зі зберігання плодів, овочів, ягід та винограду;
- завдання, поставлені перед галуззю переробки плодоовочевої і ягідної продукції;
- основні напрями і методи наукових досліджень з проблем зберігання і переробки продукції садівництва, овочівництва, виноградарства, ягідництва;
- основні поняття з дослідної справи, функціональне значення лабораторних, лабораторно-виробничих, виробничих та дослідів різної тривалості;
- набір факторів, що можуть впливати на збереженість та якість готової продукції при переробці соковитої сировини;
- методики проведення лабораторних та інших видів аналізів, що використовуються при проведенні досліджень зі зберігання та переробки продукції садівництва, овочівництва, виноградарства, ягідництва;

– методики проведення статистичних аналізів дослідних даних: варіаційного, дисперсійного, кореляційного, регресійного тощо.

### **Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:**

**знати:** завдання, поставлені перед наукою зі зберігання плодів, овочів; ягід та винограду; завдання, поставлені перед галуззю переробки плодоовочевої продукції; основні напрями і методи наукових досліджень з проблем зберігання і переробки продукції садівництва, овочівництва, виноградарства, ягідництва; основні поняття з дослідної справи, функціональне значення лабораторних, лабораторно-виробничих, виробничих та дослідів різної тривалості; набір факторів, що можуть впливати на збереженість та якість готової продукції при переробці соковитої сировини; методики проведення лабораторних та інших видів аналізів, що використовуються при проведенні досліджень зі зберігання та переробки продукції садівництва, овочівництва, виноградарства, ягідництва; методики проведення статистичних аналізів дослідних даних: варіаційного, дисперсійного, кореляційного, регресійного тощо.

**вміти:** скласти план експерименту та провести дослідження з вивчення впливу факторів вирощування на якість та лежкість вирощеної продукції; проведення досліджень зі зберігання бульб картоплі, плодів та овочів; переробки продукції садівництва, овочівництва, виноградарства, ягідництва; провести математичну обробку отриманих результатів досліджень, визначити кореляційну залежність, регресійні взаємозв'язки між досліджуваними факторами; розраховувати економічну ефективність досліджуваного фактору.

### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Вступ. Організація науково-дослідної роботи зі зберігання та переробки продукції садівництва, овочівництва, виноградарства, ягідництва.

Тема 2. Методи і організація досліджень зі зберігання бульб картоплі.

Тема 3. Методи і організація досліджень зі зберігання овочів.

Тема 4. Методи і організація досліджень зі зберігання фруктів.

Тема 5. Особливості проведення досліджень зі зберігання столового винограду.

Тема 6. Особливості проведення досліджень зі зберігання плодів баштанних культур.

Тема 7. Особливості проведення досліджень з переробки бульб картоплі, плодоягідної та овочевої сировини.

**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 лабораторіях лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції і включають обговорення, виконання практичних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота із застосуванням сучасних методів досліджень.