

**Структура і зміст програми навчальної (ознайомчої) практики з дисципліни
«Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» для студентів
2 курсу агробіологічного факультету, яка проводиться дистанційно**

1. Програма навчальної практики

№ п/п	Тема практичних занять	Кількість годин
1	Ознайомлення з вимогами стандартів до якості плодоовочевої продукції різних культур та сировини технічних культур	6
2	Ознайомлення з організацією підготовки сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки бульб картоплі.	6
3	Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка.	6
4	Ознайомлення з особливостями післязбиральної доробки та зберігання капусти.	6
5	Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки часнику та цибулі.	6
6	Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки, зберігання та переробка плодів зерняткових культур.	6
7	Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки, зберігання і переробка плодів кісточкових і ягідних культур.	6
8	Ознайомлення з технологією переробки цукрових буряків.	6
	Всього	48

2. Практичні завдання з програми практики, які виконуються дистанційно

№ п/п	Завдання, які потрібно виконати дистанційно	Примітка*
1.	Ознайомлення з вимогами стандартів до якості плодоовочевої продукції різних культур та сировини технічних культур	Занотувати основні вимоги до плодоовочевої продукції (картопля, морква, буряк, капуста) та сировини технічних культур (цукровий буряк)
2.	Ознайомлення з організацією підготовки сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки бульб картоплі.	Скласти основні вимоги до облаштування сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки. Типи ліній.
3.	Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка.	Скласти технологічну схему післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка.
4.	Ознайомлення з особливостями післязбиральної доробки та зберігання капусти.	Скласти технологічну схему післязбиральної доробки та зберігання капусти.
5.	Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки часнику та цибулі.	Скласти технологічну схему післязбиральної доробки та зберігання часнику та цибулі.
6	Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки, зберігання та переробка плодів зерняткових культур.	Скласти технологічну схему переробки яблука на сік.

7	Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки, зберігання і переробка плодів кісточкових і ягідних культур.	Скласти технологічну схему післязбиральної доробки та переробки кісточкових культур (слива) на повидло.
8	Ознайомлення з технологією переробки цукрових буряків.	Скласти технологічну схему післязбиральної доробки, зберігання й переробки цукрових буряків.

* у примітці конкретизувати деталі завдання, на які потрібно звернути увагу при його виконанні

3. Методичні рекомендації щодо виконання дистанційних завдань з навчальної практики

Потрібно стисло та чітко прописати, що повинен зробити студент, виконуючи певне дистанційне завдання з практики. Подати приклади розрахункових завдань.

Завдання, які потрібно виконати дистанційно	Методичні рекомендації до його виконання
Переглянути навчальні фільми, що стосуються тем практичних занять	Переглядаючи навчальні фільми дистанційно студент повинен їх проаналізувати, стисло написати анотацію до кожного з них, оформити матеріал у вигляді письмового звіту, надіслати звіт на електронну пошту для оцінювання. Анотація до фільму повинна відображати його зміст та суть. Вимоги до звіту та електронні пошти для його надсилання подано нижче

4. Відеоматеріали з навчальної практики

Завдання, які потрібно виконати дистанційно	Посилання на відеоматеріал
Ознайомлення з вимогами стандартів до якості плодоовочевої продукції різних культур та сировини технічних культур	Додатковий матеріал https://www.youtube.com/watch?v=A9Qca9qSVPI
Ознайомлення з організацією підготовки сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки бульб картоплі.	https://youtu.be/Yktzk0iMR9w https://youtu.be/Qp-9ddffBqU https://youtu.be/bEaYnZpl5Y4
Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка.	https://youtu.be/kxhTXxXJJjg
Ознайомлення з особливостями післязбиральної доробки та зберігання капусти.	https://youtu.be/DQSsQy7SjEY https://youtu.be/fHJTdW9xmB8
Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки	https://youtu.be/NQh6gaw_zN4 https://youtu.be/AsrvU_AgtWA

часнику та цибулі.	
Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки, зберігання та переробка плодів зерняткових культур.	https://www.pro-of.com.ua/viznachennya-terminiv-zbirannya-yabluk/ https://www.youtube.com/watch?v=T2E_QVRu94A https://www.youtube.com/watch?v=NxCKhpzK118 https://www.youtube.com/watch?v=pPMjk1N0z4s http://postharvest.ucdavis.edu/Library/Video_Library/ https://www.youtube.com/watch?v=YAUEQHghUUs https://www.youtube.com/watch?v=t9ZPu2y1vVg https://www.youtube.com/watch?v=JI6dcTaqWZw
Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки, зберігання і переробка плодів кісточкових і ягідних культур.	https://www.youtube.com/watch?v=s_Mm-noxZ3I&t=26s https://www.youtube.com/watch?v=ykGuOIMGbLI https://www.youtube.com/watch?v=SZNcCOf7KBU https://www.youtube.com/watch?v=C5xfmJ3_1Pw https://www.youtube.com/watch?v=I-YgUOr7f6Q https://www.youtube.com/watch?v=aP5kdjeCCeE
Ознайомлення з технологією переробки цукрових буряків.	https://youtu.be/GBpKUc0shJw https://youtu.be/VgSLMLj5tUc

5. Критерії оцінки навчальної практики

Загалом, за всі виконані вірно завдання студент може отримати 100 балів по 20 балів з кожної теми практичних занять. Оцінка залежатиме від повноти висвітлення в анотації змісту навчального фільму

Розподіл балів по кожній темі та навчальному фільму наведено у таблиці

Теми практичних занять	Анотація до навчального фільму	Максимальна кількість балів
Ознайомлення з вимогами стандартів до якості плодоовочевої продукції різних культур та сировини технічних культур	Вимоги до плодоовочевої сировини.	15
Ознайомлення з організацією підготовки сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки бульб картоплі.	Післязбиральна доробка картоплі Зберігання картоплі	12
Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка.	Післязбиральна доробка та зберігання моркви.	12
Ознайомлення з особливостями післязбиральної доробки та зберігання капусти.	Післязбиральна доробка та зберігання капусти. Хвороби капусти.	12
Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки часнику та цибулі.	Післязбиральна доробка та зберігання цибулі.	12
Ознайомлення з особливостями технологій	Визначення термінів збирання яблук. Збирання яблук. Механізоване збирання плодів.	

післязбиральної доробки, зберігання та переробка плодів зерняткових культур.	Зберігання та товарна обробка яблук. Будова плодосховища. Передпродажна доробка. Виробництво соку.	12
Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки, зберігання і переробка плодів кісточкових і ягідних культур.	Збирання урожаю. Заморожування кісточкових. Сушіння кісточкових.	12
Ознайомлення з технологією переробки цукрових буряків.	Технологія переробки цукрових буряків.	13
Всього		100

6. Звітність студента за виконання дистанційних завдань практики

Звіт про практику кожний студент складає індивідуально. Зміст його обумовлений програмою практики і відображає все, що студент вивчив за період практики та виконав індивідуальні завдання.

Обсяг роботи може орієнтовно становити 15-20 сторінок тексту. Однак ініціювання автора щодо збільшення обсягу з метою більш повного і детального викладу окремих питань не обмежується.

Основні редакційні вимоги

Сторінки повинні мати такі поля, мм: ліве – 30, праве – 10, верхнє – 20 і нижнє – 20.

Усі сторінки нумеруються за порядком, починаючи з третьої (на першій і другій сторінці номер не ставиться) проставляти номер слід у верхньому правому краї верхнього поля. Титульна сторінка оформляється за прийнятим зразком. Після титульної сторінки необхідно подати зміст звіту згідно плану практики.

Виконанні завдання практики слід надсилати на електрону адресу:

- для студентів 2 курсу 1, 2, 5, 7 групи агробіологічного факультету - cgunko@gmail.com (викладач, доцент Гунько Сергій Миколайович).

- для студентів 2 курсу 6 групи агробіологічного факультету - vinodel@i.ua (викладач, доцент Войцехівський Володимир Іванович).

- для студентів 2 курсу 3, 4 групи агробіологічного факультету - vanasikovskiy@gmail.com (викладач, доцент Насіковський Володимир Анатолійович).