



Лектор навчальної
дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Крафтове виробництво продуктів з плодів та овочів»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність 203 Садівництво та виноградарство

Освітня програма «Садівництво та виноградарство»

Рік навчання 3, семестр 6

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

[Завадська Оксана Володимирівна](#) – кандидат с.-г. наук, доцент
кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації
продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика

.zavadaska@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=770>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Плоди та овочів – ідеальна сировина для створення корисних продуктів харчування з високою біологічною цінністю, попит на які щороку зростає в Україні та світі. Це дозволить виробляти продукти з доданою вартістю, відійти від експорту сировини, створити нові робочі місця безпосередньо в об'єднаних територіальних громадах, ефективно відновити економіку нашої країни в післявоєнний період. Дисципліна вивчає особливості організації виробництва крафтових харчових продуктів з бульб картоплі, плодів, ягід та овочів, його ефективного ведення в умовах невеликих сільськогосподарських підприємств різних форм власності і господарювання – господарствах у межах об'єднаних територіальних громад, сільськогосподарських виробничих кооперативах, фермерських господарствах, приватних підприємствах, що займаються переробкою плодоовочевої продукції. Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань і практичних навиків з організації технологічних процесів переробки плодів та овочів в умовах міні виробництв, виготовлення крафтової, конкурентоспроможної продукції з високою харчовою та біологічною цінністю, освоєння ефективних методів консервування, переробки бульб картоплі, плодоягідної та овочевої продукції, організації контролю за якістю вихідної сировини та готової продукції, складання технологічних схем в умовах невеликих виробництв. Застосування отриманих знань на практиці сприятиме прийняттю ефективних рішень у питаннях вибору та застосуванню технологій раціонального використання плодоовочевої сировини з метою отримання якісних, конкурентоздатних, крафтових харчових продуктів. Розглядаються різні способи переробки плодів та овочів, особливості підбору вихідної сировини та організація міні виробництв ферментованих, маринованих, сушених продуктів з бульб картоплі, плодів, ягід та овочів.

Компетентності навчальної дисципліни:

- *інтегральна компетентність (ІК):* здатність розв'язувати фахові спеціалізовані складні задачі та практичні проблеми професійної діяльності у садівництві і виноградарстві або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

- *загальні компетентності (ЗК):* ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів плодових, овочевих рослин і винограду для розв'язання виробничих технологічних задач, у тому числі для їх зберігання і переробки.

Програмні результати навчання навчальної дисципліни: ПРН 15. Планувати економічно вигідне виробництво плодоовочевої продукції та винограду.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ лабора- торні)	Результати навчання	Завдання	Оціню- вання
Модуль 1. Вступ. Організація міні виробництв продуктів з плодів та овочів. Виробництво крафтових картоплепродуктів				
Тема 1. Вступ. Поняття про крафтове виробництво. Організація міні виробництв крафтових продуктів з плодів та овочів.	2/2	Знати особливості організації крафтових виробництв продуктів з плодів, ягід, овочів та бульб картоплі. Планувати економічно вигідне крафтове виробництво продуктів з плодоовочевої продукції та винограду. Вміти складати технологічні схеми виробництва крафтових продуктів із бульб картоплі	Виконання та здача ЛР 1.	Тема 1 – 8 балів: ПР 1 – 8 балів.
Тема 2. Вимоги до якості плодів та овочів, що використовуються у крафтових виробництвах.	1/2		Виконання та здача ЛР 2 і СР 1.	Тема 2 – 18 балів: ЛР 2 – 8 балів; СР 1 – 10 балів.
Тема 3. Технології виробництва крафтових продуктів з бульб картоплі, плодів та овочів в умовах міні підприємств.	2/2		Виконання та здача ЛР 3 і СР 2.	Тема 3 – 18 балів: ЛР 3 – 8 балів; СР 2 – 10 балів.
Тема 4. Виготовлення та оцінка якості крафтових картоплепродуктів.	2/4		Виконання та здача ЛР 4 і ЛР 5.	Тема 4 – 16 балів: ЛР 4 – 8 балів; ЛР 5 – 8 балів.
Написання підсумкової роботи з модуля 1				40
Всього за модуль 1				100
Модуль 2. Крафтове виробництво продуктів із плодоягідної та овочевої продукції				
Тема 5. Виробництво та оцінка якості крафтових біологічно-цінних продуктів з плодів та овочів різних видів.	2/4	Знати вимоги до якості сировини, призначеної до переробки. Вміти вибирати та застосовувати оптимальні способи переробки плодів та овочів. Вміти розраховувати необхідну кількість сировини, тари та допоміжних матеріалів для виробництва крафтових продуктів. Планувати економічно вигідне виробництво крафтових продуктів з різних видів плодоовочевої продукції та винограду.	Виконання та здача ЛР 6 і ЛР 7.	Тема 5 – 10 балів: ЛР 6 – 5 балів; ЛР 7 – 5 балів.
Тема 6. Виробництво та оцінка якості крафтової сушеної продукції з плодів та овочів.	2/6		Виконання та здача ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 і СР 3	Тема 6 – 20 балів: ЛР 8 – 5 балів; ЛР 9 – 5 балів; ЛР 10 – 5 балів; СР 3 – 5 балів
Тема 7. Виробництво та оцінка якості крафтових продуктів з плодів та овочів, виготовлених із застосуванням цукру. Особливості виробництва натуральних крафтових соків.	2/6		Виконання та здача ЛР 11, ЛР 12 і ЛР 13.	Тема 7 – 15 балів: ЛР 11 – 5 балів; ЛР 12 – 5 балів; ЛР 13 – 5 балів

Тема 8. Виробництво, оцінка якості та особливості зберігання крафтових маринованих продуктів з різних видів плодів та овочів	2/4	Вміти складати технологічні схеми виробництва крафтових продуктів із плодоягідної та овочевої продукції різних видів та оцінювати їх якість. Організувати результативні і безпечні умови роботи.	Виконання та здача ЛР 14, ЛР 15 і СР 4	Тема 8 – 15 балів: ЛР 14 – 5 балів; ЛР 15 – 5 балів; СР 4 – 5 балів
Написання підсумкової роботи з модуля 2				40
Всього за модуль 2				100
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Лабораторні та самостійні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних, модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Підготовлені презентації, реферати повинні відображати зміст теми, містити структурований, графічний (табличний) матеріал, мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Бобось І.М., Завадська О.В. Технології вирощування помідора для свіжого споживання, зберігання і переробки: монографія. К: ФОП Ямчинський О.В., 2020. 310 с.
2. Данильчук Г.А., Петрова О.І. Технології консервування плодів і овочів: методичні рекомендації для виконання лабораторних занять. Миколаївський національний аграрний університет, 2020. 86 с.
<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/7570/1/Tekhnolohiia%20konservuvannia%20plodiv%20i%20ovochiv.pdf>

3. Завадська О.В., Ілюк Н.А. Якість, зберігання та переробка бульб картоплі різних сортів: монографія. К.: «ЦП «Компринт», 2019. 200 с.
4. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Гунько С. М. Переробка продукції рослинництва: навч. посіб. Київ: НУБіП України, 2023. 580 с.
5. Подпратов Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва: навчал. посіб. 2-е вид., допов. і перероб. К.: ЦП «Компринт». 2020. 791 с.
6. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. [Подпратов Г.І., Завадська О.В., Бобер А.В., Ящук Н.О.]. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2023. 844 с.

Інтернет ресурси

1. Академія сушіння: [сайт]. URL: <https://dryfoodacademy.com/>
2. Аспекти крафтового виробництва. URL: <http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/363/9887/20591-1?inline=1>
3. Від безіменного «домашнього» до брендового «крафтового». URL: <http://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/20009-vid-bezimennoho-domashnoho-do-brendovoho-kraftovoho.html>
4. Виробництво соку "ПансСк". URL.: <https://agroportal.ua/publishing/idei-dlya-biznesa/sad-sik-shovishche-pravilo-troh-s-dlya-pobudovi-pributkovogo-yabluchnogo-biznesu>
5. Виробництво яблучних чіпсів "Газд". URL: <https://techhorticulture.com/vyhid-na-novuj-shhabel-fg-gadz-yabluchni-chypsy-yak-perspektyvnyj-produkt-pererobky/>
6. Виробництво в'ялених помідорів у домашніх умовах. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=eXzaAVRZ37k>
7. Крафтова торбина: [сайт]. URL <https://agroportal.ua/project/neymovirna-kraftova-korzina>
8. Товариство крафту: [сайт]. URL <https://tovarystvo-kraftu.com/>
9. Виробництво "Київського сухого варення". [сайт]: URL.: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/50212/>
10. Крафтове виробництво соку. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=VNTzqLpNA1o&t=9s>
11. Кімчі – корисний спосіб ферментації. URL.: <https://www.youtube.com/watch?v=ILvZeHEPqQw&t=52s>
12. Крафтові мандри: пастила, фріпси, ягідне вино. URL: https://www.youtube.com/watch?v=GqPNZ_AIUig
13. Машини для очищення та нарізання яблук "Вега": [сайт]. URL: <https://vegasystems.com.ua/product/mashyna-vega-apl-cor-800-a-vydalennya-sertsevyny-yabluk-ta-narizka-chastochkamy-slaysamy/>
14. Скільки можна заробити на чорному часнику. URL: <https://agrobusiness.com.ua/chornyi-ta-dorohyi-skilky-mozhna-zarobyty-na-ekzotychnomu-chasnyku>