



Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Післязбиральна доробка плодів, овочів і винограду»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 203 «Садівництво та виноградарство»
Освітня програма «Садівництво та виноградарство»
Рік навчання 1, семестр 2
Форма навчання денна, (заочна)
Кількість кредитів ЄКТС 5,0
Мова викладання українська

Федосій І.О.
ivan1982@i.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2275>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Курс дисципліни складається із 15 год. лекційних занять, практичних робіт – 30 год., самостійна робота – 105 год., що в сумі становить 150 годин (5,0 кредити ECTS). Дисципліна поділена на три змістовні модулі. Після вивчення дисципліни студенти складають іспит. Мінімальна кількість балів з навчальної роботи для допуску до підсумкової атестації (екзамен) становить 60 балів за 100-бальною шкалою з кожного змістовного модуля.

У дисципліні висвітлюються питання з біологічних основ плодових та овочевих культур, які впливають на показники якості, її критерії та компоненти. Велике значення мають методи визначення якості. Фактори, які впливають на якість – сорт, строки і спосіб збирання врожаю, технологічні прийоми післязбиральної доробки. Визначення строків досягання плодових та овочевих культур. Біохімічні зміни під час досягання і післязбиральної доробки плодів та овочів. Технологія збирання врожаю, післязбиральна доробка врожаю до реалізації на прикладі різних видів плодових та овочевих культур. Етапи збирання врожаю та його післязбиральної доробки – сортування, мийка, охолодження, зберігання, логістика, маркетинг. Стандарти вимог до технологій післязбиральної доробки плодів, овочів та винограду.

Компетентності ОПШ:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у сфері садівництва та виноградарства під час здійснення професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК): ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу. ЗК 2. Здатність виявляти, ставити, вирішувати проблеми професійного спрямування. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 6. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК): СК 2. Здатність критично осмислювати і прогнозувати стан і перспективи розвитку садівництва та виноградарства. СК 3. Здатність приймати ефективні рішення за умов недостатньої або обмеженої інформації, чітко і недвозначно доводити знання, аргументацію та власні висновки до фахівців і нефахівців. СК 4. Здатність використовувати результати наукових досліджень для забезпечення розвитку садівництва та виноградарства, розробляти наукові основи інтенсивних технологій вирощування плодів, овочів і винограду. СК 5. Здатність розробляти адаптивні системи землеробства для сільськогосподарських установ.

Програмні результати навчання (ПРН) ОПШ: ПРН 1. Спеціалізовані концептуальні знання фундаментальних і прикладних аспектів плодівництва,

овочівництва та виноградарства на рівні новітніх досягнень, необхідні для дослідницької та/або Інноваційної діяльності у галузі садівництва та виноградарства. ПРН 2. Інтегрувати знання з різних галузей для розв'язання теоретичних та/або практичних задач і проблем плідництва, овочівництва, виноградарство, грибівництва. ПРН 10. Здійснювати консультування та експертизу з питань інноваційних технологій у плодоовочівництві та виноградарстві.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ практичні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Поняття післязбиральної доробки овочів та її значення у маркетингу та логістиці.	3/4	Знати - принципи технологій післязбиральної доробки плодоовочевої продукції. Вміти - організувати схеми доробки врожаю плодів та овочів. Аналізувати - практичні виробничі та дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства. Розуміти - вимоги до діяльності за спеціальністю. Розрізняти - терміни у післязбиральній доробці плодів, овочів та винограду. Застосовувати - теоретичну інформацію та практичних виробничих і дослідних даних у галузі садівництва та виноградарства.	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	25
Тема 2. Визначення поняття якості і критерії якості продукції. Сертифікація продукції.	2/4	Знати - основні вимоги до якості овочів та фруктів. Вміти - застосовувати знання та розуміння фізіологічних	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	23

		<p>процесів плодкових рослин і винограду для розв'язання виробничих технологічних задач, у тому числі для їх післязбиральної доробки.</p> <p>Аналізувати – практичні виробничі та дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства.</p> <p>Розуміти - градацію якості плодів та овочів.</p> <p>Аналізувати - етапи, фактори втрат та погіршення якості свіжої плодоовочевої продукції.</p> <p>Застосовувати сертифікацію продукції.</p>		
<p>Тема 3. Технологічні прийоми післязбиральної доробки</p>	2/3	<p>Знати - технологічні прийоми післязбиральної доробки.</p> <p>Вміти – скласти логістичний ланцюг руху продукція від поля до столу споживача.</p> <p>Аналізувати – практичні виробничі та дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства.</p> <p>Розуміти – вимоги щодо оцінювання та забезпечення якості виконуваних робіт.</p> <p>Використовувати - обладнання для збирання, сортування,</p>	<p>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)</p>	22

		мийки, пакування та зберігання врожаю.		
Написання модульної роботи			30	
Модуль 2				
Тема 4. Визначення строків збирання врожаю.	2/5	Знати - строки настання споживчої стиглості і збирання різних господарських груп плодовоовочевих рослин. Вміти – встановлювати різними методами строки збирання врожаю. Аналізувати – практичні виробничі та дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства. Розуміти – вимоги споживача до якості плодів і овочів. Розрізняти - ступені стиглості овочів та фруктів. Використовувати факти і досвід новітніх сучасних досягнень у овочівництві, садівництві і виноградарстві.	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	34
Тема 5. Способи збирання врожаю	2/6	Знати - способи збирання врожаю. Вміти – проводити збирання врожаю різних плодовоовочевих культур. Аналізувати – практичні виробничі та дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства. Застосовувати – ручний та механічний спосіб	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	36

		збирання врожаю. Використовувати - обладнання для збирання врожаю		
Написання модульної роботи				30
Модуль 3				
Тема 6. Післязбиральна добробка зеленних, плодових, коренеплідних та цибулинних овочевих культур	2/4	Знати - принципи технологій післязбиральної добробки плодоовочевої продукції. Вміти – виконувати технологічні прийоми післязбиральної добробки врожаю головних груп плодових та овочевих культур. Аналізувати – практичні виробничі та дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства. Застосовувати - рекомендації для післязбиральної обробки. Використовувати - обладнання для збирання, сортування, мийки, пакування та зберігання врожаю.	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	35
Тема 7. Головні принципи та проблеми післязбиральної добробки продукції на прикладі картоплі.	2/4	Знати - принципи післязбиральної добробки врожаю картоплі. Вміти – організувати процес післязбиральної добробки врожаю картоплі. Аналізувати – практичні виробничі та дослідні дані у галузі садівництва та виноградарства. Розуміти -	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	35

		принципи та проблеми післязбиральної доробки врожаю. Розрізняти - методи збору врожаю і післязбиральної обробки. Застосовувати - рекомендації для післязбиральної обробки. Використовувати - обладнання для збирання, сортування, мийки, пакування та зберігання врожаю.		
Написання модульної роботи				30
Всього за 1 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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 робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні 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 СТУДЕНТІВ

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

Основні

1. Післязбиральна доробка плодів, овочів і винограду: підручник / З.Д. Сич, І.О. Федосій, О.О. Комар. – К.: ФОП Ямчинський О.В., 2019. – 566 с.

Допоміжні

1. Postharvest Handling: A Systems Approach. 4th Edition, Kindle Edition Wojciech J. Florkowski, Nigel H. Banks, Robert L. Shewfelt, Stanley E. Prussia, 2022. DOI <https://doi.org/10.1016/C2019-0-04144-1>
2. Postharvest Technology of Perishable Horticultural Commodities. Editors Elhadi M. Yahia, 2019. DOI <https://doi.org/10.1016/C2016-0-04890-8>

Інтернет-джерела

1. Післяврожайна обробка та зберігання плодів, овочів, фруктів. Практичний посібник. https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00KT4Z.pdf
2. ARGILES [Електронний ресурс] режим доступу: <https://argiles.es/?lang=en>
3. Asparagus Harvesting & Packing [Електронний ресурс] режим доступу: <https://www.theproducenerd.com/2017/05/asparagus-harvest-packing/>
4. Fox Packaging [Електронний ресурс] режим доступу: <https://www.solutionsbyfox.com/>
5. Hydro Cooling [Електронний ресурс] режим доступу: <https://www.potato-machinery.com/potato-hydro-cooling.html>
6. Sorter [Електронний ресурс] режим доступу: <http://www.sorter.pl/>
7. TECHNOLOGIE UPRAWY [Електронний ресурс] режим доступу: <http://jagodnik.pl/category/technologie-uprawy/>
8. Unitec [Електронний ресурс] режим доступу: <https://en.unitec-group.com/>
9. Нові Технології [Електронний ресурс] режим доступу: <https://www.novtech.com.ua>
10. Органік стандарт [Електронний ресурс] режим доступу: <https://organicstandard.ua/>
11. Українська овочева компанія [Електронний ресурс] режим доступу: <http://uvc.com.ua/>