

	<p style="text-align: center;">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ І ОВОЧІВ»</p> <p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>203 «Садівництво та</u> <u>виноградарство»</u></p> <p>Рік навчання: <u>3-й, семестр 6-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Лісового, садово-паркового</u> <u>господарства, садівництва та виноградарства</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p style="text-align: center;">Лектор курсу</p>	<p style="text-align: center;">к. с.-г. н., старший викладач Тисячний Олег Пертрович</p>
<p style="text-align: center;">Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p style="text-align: center;"><u>tysychnyy77@ukr.net</u></p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сучасні технології переробки плодів і овочів є вибірковою компонентою ОПП «Садівництво та виноградарство».

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Ягідництво», «Виноградарство».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Плодівництво», «Овочівництво відкритого ґрунту та баштанництво».

ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Призначення навчальної дисципліни.

Дисципліна «Сучасні технології переробки плодів і овочів» спрямована на отримання здобувачами теоретичних і практичних основ опанування основних видів, методів і принципів застосування ефективних технологій переробки плодів та овочів у процесі організації діяльності господарств.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни – формування у здобувачів системних знань, вмінь при переробці плодів та овочів. Фахівці мають бути обізнаним із сучасними технологічними схемами переробки плодів та овочів.

Завдання вивчення дисципліни

Висвітлення питань, які стосуються теоретичних основ отримання і використання плодоовочевої продукції, вивчення ефективних шляхів переробки плодів та овочів з метою отримання якісного переробленого продукту, а також здійснювати контроль якості свіжої та переробленої продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформуванати такі програмні компетентності:

Інтегральні компетентності (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 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;

ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК 1. Здатність використовувати базові знання зі спеціалізованих підрозділів аграрної науки (плодівництво, овочівництво, виноградарство, ягідництво, грибівництво, рослинництво, землеробство, селекція та насінництво, агрохімія, ґрунтознавство, механізація, захист рослин);

ФК 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;

ФК 8. Здатність використовувати факти і досвід новітніх сучасних досягнень у садівництві і виноградарстві;

ФК 9. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

програмні результати:

ПРН 7. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених освітньою програмою.

ПРН 10. Аналізувати та інтегрувати знання в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі садівництва та виноградарства.

ПРН 15 Планувати економічно вигідне виробництво плодоовочевої продукції та винограду.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills) такі як: комунікативність, робота з інформаційними джерелами, лідерські навички, які реалізуються через створення здобувачами презентаційних матеріалів, написання індивідуальних завдань на задану тематику, презентування та обговорення індивідуальних завдань у групі.

План вивчення навчальної дисципліни

Тиждень	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Вступ. Теоретичні аспекти зберігання та переробки плодів та овочів	2	2	10
2	Плоди та овочі як об'єкти переробки	2	2	10
3	Сучасний стан галузі переробки плодів та овочів. Способи консервування плодів та овочів	2	2	10
4	Вимоги до плодів та овочів, призначених до переробки.	2	2	10
5	Мікробіологічні та хімічні способи консервування плодів та овочів.	2	2	5
6	Фізичні способи консервування плодів та овочів	2	2	5
7	Хімічні та комбіновані способи переробки плодів та овочів.	2	2	10
8	Основи переробки бульб картоплі	2	2	10
9	Особливості доробки та зберігання плодів, ягід і винограду.	2	2	10

10	Особливості переробки плодів та овочів ферментативним способом. Основи виноробства	4	2	5
11	Особливості переробки плодів та овочів фізичними та хімічними способами	2	2	10
12	Основи виробництва продуктів з бульб картоплі. Виготовлення картопляного крохмалю та чіпсів.	2	2	5
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	26	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	32	2 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист

4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	22	2 рази на семестр	Тестування у системі СОКРАТ
Разом		100		

Список основної та додаткової літератури

Основна

1. Вдовенко С. А., Паламарчук І. І. Особливості технології вирощування кабачка в умовах відкритого ґрунту. Вінниця: ВНАУ, 2019. 195
2. Пузік Л.М. Технологія зберігання плодів, овочів і винограду. Навчальний посібник. Харків, Майдан, 2017. 336 с.
3. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник. Полтава, 2013. 419 с.
4. Овочівництво. Практикум. Лихацький В. І. та ін. Вінниця, 2012. 451 с.
5. Кіщак О.А. Екологічні аспекти промислового вирощування черешні в Лісостепу України. 2010. Вип. 63. С. 98-108.
6. Гіль Л. С., Пашковський А. І., Суліма Л. Т. Сучасні технології овочівництва закритого і відкритого ґрунту. Частина 2. Відкритий ґрунт. Вінниця, 2008. 312 с.
7. Куян В.Г. Спеціальне плодівництво: підручник. К.: Світ, 2004. 462 с.

Додаткова

8. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Умань, 2005. 614 с.
9. Колтунов В. А. Якість плодоовочевої продукції та технологія її зберігання. У 2ч.: монографія. К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2004. 249 с.
10. Найченко В. М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства. Київ: Школяр, 1999. 502 с.

Контроль і оцінка результатів навчання

Розподіл балів між формами організації навчального процесу і видами контрольних заходів: поточний контроль – участь у дискусіях на лекційних заняттях – 4 бали; участь у роботі на практичних заняттях – 16 балів; виконання контрольних робіт, тестування – 14 балів; виконання домашніх завдань – 12 балів; індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою) – 14 балів показники наукової, інноваційної,

навчальної, виховної роботи та студентської активності – 10 балів; підсумковий контроль, (екзамен в усній або тестовій формі) – 30 балів. Разом: 100 балів.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками поточного та рубіжного контролів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він до заліку не допускається. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом підсумкової контрольної роботи (тестування).

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
2	Участь у роботі на практичних заняттях	8
3	Виконання домашніх завдань	6
4	Виконання контрольних робіт, тестування	7
5	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	7
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	2
7	Участь у роботі на практичних заняттях	8
8	Виконання домашніх завдань	6
9	Виконання контрольних робіт, тестування	7
10	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентацій за заданою проблемною тематикою)	7
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Шкала оцінки знань здобувача

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Усний виступ, письмові відповіді, виконання і захист творчої роботи, тестування	Критерії оцінювання
5	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
4	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
3	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
2	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
1	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.