

Дисципліна	Технологія зберігання та первинна обробка плодово-ягідної продукції
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Вимоги до початку вивчення	Ефективність засвоєння змісту дисципліни «Технологія зберігання та первинна обробка плодово-ягідної продукції» значно підвищиться, якщо здобувач вищої освіти попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: «Історія розвитку садівництва, овочівництва і виноградарства», «Стандартизація та управління якістю плодово-ягідної продукції», «Товарознавство плодів, ягід та винограду», «Малопоширені плоди і ягідні культури».
Що буде вивчатися	Мета дисципліни – формування спеціалістів зі знанням повного процесу зберігання, який включає технології передзбиральної та післязбиральної обробки та зберігання рослинної сировини. За умови сезонного виробництва лише якісне зберігання забезпечують цілорічне харчування людини, а галузі переробної промисловості – сировиною.
Чому це цікаво/треба вивчати	Цікавість полягає в тому, що після вивчення предмету студент має: - знати: - вимоги нормативних документів до сировини і готової продукції; - особливості плодово-ягідної продукції як об'єктів зберігання та переробки; - вплив факторів вирощування на якість плодово-ягідної продукції, придатність їх до зберігання та різних способів переробки; - схеми доробки залежно від виду та якості продукції; - сучасні режими та способи зберігання плодів; - особливості створення та підтримання оптимальних умов для зберігання у різних типах сховищ; - ефективні технології переробки найпоширеніших видів плодово-ягідної продукції; - методи контролю якості свіжої та переробленої продукції. вміти: - вирощувати високоякісні плоди, придатні для тривалого зберігання чи переробки; - застосовувати на практиці здобуті знання щодо ефективних технологій зберігання та переробки плодів та овочів у процесі організації діяльності господарства; - організовувати реалізацію свіжої та переробленої плодово-ягідної продукції з високим господарським та економічним ефектом. - здійснювати контроль за станом продукції під час зберігання.

Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	1. Знати та розуміти фундаментальні та прикладні аспекти садівництва, овочівництва та виноградарства як науки і виробничої галузі. 2. Демонструвати обізнаність щодо новітніх принципів і методів науково-дослідницької та виробничої діяльності в садівництві, овочівництві та виноградарстві. 3. Вибирати оптимальну стратегію ведення наукових досліджень та господарювання в галузі садівництва, овочівництва та виноградарства залежно від комплексу умов. 4. Проведення консультацій з питань інноваційних технологій в садівництві, овочівництві та виноградарстві. 5. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі садівництва та виноградарства. 6. Проектувати й організовувати технологічні процеси вирощування насінневого та посадкового матеріалу плодовоовочевих культур винограду відповідно до встановлених вимог.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями / компетентності	Згідно з вимогами освітньої програми студенти мають здобути компетентності: Загальні компетентності: ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 6. Здатність та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Спеціальні (фахові) компетентності: СК 2. Здатність використовувати навички з вирощування посадкового матеріалу плодових, ягідних культур і винограду, розмноження овоче-баштанних рослин у відкритому і закритому ґрунті та грибів. СК 10. Розуміння фундаментальних основ і використання практичних навичок вирощування плодових, овочевих культур і винограду.
Інформаційне забезпечення	Робоча програма навчальної дисципліни, конспекти лекцій, навчальні посібники, підручники, навчально-методичні посібники, електронні підручники і посібники, методичні вказівки (рекомендації) до проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи студентів, інтерактивні елементи, онлайн консультування.
Форма проведення занять	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальне завдання
Семестровий контроль	Іспит