

ОСНОВИ ПЛОДІВНИЦТВА І ОВОЧІВНИЦТВА

Вибіркова навчальна дисципліна

Спеціальність -181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма – «Зберігання, консервування та переробка плодів і овочів»

Кількість кредитів ЄКТС - 3

Кількість навчальних годин – 90,

з них аудиторних – 48 год., самостійне вивчення – 42 год.

Вид підсумкового контролю – залік

Анотація навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Основи плодівництва і овочівництва» є надати здобувачам освіти теоретичні знання та практичні навички з основ плодоовочівництва, необхідні для розуміння біологічних особливостей, технологій вирощування, збору, зберігання та первинної обробки плодово-овочевої продукції, що є базою для подальших процесів її переробки, консервування та раціонального використання у харчових технологіях.

Завдання навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів освіти знання про біологічні особливості плодових, овочевих і баштанних культур; ознайомити з класифікацією та сортовим різноманіттям плодоовочевих культур; вивчити основи агротехніки вирощування плодових і овочевих культур у різних ґрунтово-кліматичних умовах; розкрити вимоги до збору врожаю, післязбиральної доробки та підготовки продукції до зберігання і переробки; сформувати уявлення про фактори, що впливають на якість, лежкість та технологічну цінність плодовоовочевої продукції; надати знання про сучасні технології зберігання, транспортування та пакування плодів і овочів; підготувати студентів до професійної діяльності у сфері зберігання, консервування та переробки плодовоовочевої сировини.

В результаті вивчення дисципліни здобувачі освіти повинні **знати**:

- біологічні та морфологічні особливості основних плодових, овочевих і баштанних культур;
- класифікацію та господарське значення плодоовочевих культур;

- основні вимоги до агротехніки вирощування культур для забезпечення високої врожайності та якості продукції;
- принципи збору врожаю, післязбиральної доробки, зберігання та підготовки продукції до переробки;
- фактори, що впливають на збереженість та харчову цінність плодів і овочів;
- сучасні технології пакування, транспортування та тривалого зберігання плодоовочевої продукції.
- Державні стандарти (ДСТУ, ISO, HACCP) щодо якості та безпечності плодів та овочів.

Вміти:

- визначати основні ботанічні та господарські ознаки плодоовочевих культур;
- застосовувати базові знання агротехніки для оцінки якості сировини;
- здійснювати оцінку товарних та технологічних властивостей плодів і овочів;
- добирати оптимальні умови зберігання і транспортування плодоовочевої продукції;
- обґрунтовувати вибір технологій консервування та переробки залежно від якості та призначення сировини;
- дотримуватись принципів раціонального використання сировини та зменшення післязбиральних втрат;
- обґрунтовувати придатність різних культур і сортів для конкретних технологій консервування та переробки;
- вести технологічну документацію щодо приймання, зберігання та підготовки сировини до переробки.

Основний зміст навчальної дисципліни:

Тема 1. Загальна ботанічна і біологічна характеристика овочевих рослин та їх класифікація.

Тема 2. Відношення овочевих рослин до умов зовнішнього середовища.

Тема 3. Способи розмноження овочевих культур. Насіння та його якість.

Тема 4. Строки і способи сівби та садіння. Сорти і гібриди овочевих культур для переробки.

Тема 5. Технологія вирощування овочів для переробки у відкритому та закритому ґрунті

Тема 6. Біологічні особливості та виробнича характеристика плодових і ягідних культур.

Тема 7. Морфологічні ознаки плодових і ягідних культур.

Тема 8. Закономірності росту плодових і ягідних культур.

Тема 9. Закономірності плодоношення.

Тема 10. Вплив факторів зовнішнього середовища на плодові і ягідні культури. Сорти і гібриди плодів/ягід для переробки..

Тема 11. Вирощування та якість плодів/ягід для різних напрямів переробки

Тема 12. Постзбиральна доробка, зберігання продукції і логістика.

Тема 13. Безпечність і стандарти.