



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

**«Післязбиральна доробка, зберігання та якість  
плодової і ягідної продукції»**

**Ступінь освіти – здобувач вищої освіти третього  
освітньо-наукового рівня – доктор філософії (PhD).**

**Спеціальність 203 «Садівництво та  
виноградарство»**

**Освітня програма «Післязбиральна доробка,  
зберігання та якість плодової і ягідної продукції»**

**Рік навчання 2021-2022**

**Форма навчання заочна (денна, заочна)**

**Кількість кредитів ECTS (ЄКТС) – 5**

**Мова викладання українська (українська, англійська,  
німецька)**

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

**Шевчук Людмила Миколаївна  
zberig@ukr.net**

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

*Дисципліна «Післязбиральна доробка, зберігання та якість плодової і ягідної продукції» є вибірковою для спеціальності 203 «Садівництво та виноградарство» в аспірантурі Інституту садівництва НААН. На її вивчення виділено 150 годин (5 кредитів), з яких 20 годин лекції, 30 годин практичних занять, 100 годин самостійної роботи. Дисциплінка включає 3 змістовних модулі. В підсумку аспірант складає залік.*

*Мета навчальної дисципліни «Післязбиральна доробка та якість плодової і ягідної продукції» полягає у підвищенні якості підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії в галузі знань «Аграрні науки та продовольство», спеціалізації 203 «Садівництво та виноградарство» з вивчення питань сучасних агротехнічних способів впливу на формування показників якості плодової продукції її післязбиральної доробки, зберігання та переробки.*

*Завданням дисципліни «Післязбиральна доробка, зберігання та якість плодової і ягідної продукції» є формування у аспірантів концептуальних, теоретичних та практичних знань і навиків та їх реалізація в системі корегування якості, післязбиральних способів доробки, зберігання і переробки плодів та ягід. Цільовим напрямом отриманих знань є максимально-можливе розкриття та реалізація ресурсного потенціалу якості плодової та ягідної продукції її тривалого збереження у свіжому та переробленому вигляді.*

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ практичні, семінари)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b><i>Змістовний модуль 1</i></b>				
<b>Тема 1.</b> Споживчі, дієтичні та хіміко-технологічні властивості плодів	2/36	Знати біохімічний склад плодів різних порід. Вміти визначити вміст основних органічних речовин у плодах.	Підготовка до семінару на тему: «Споживчий та біоактивний комплекс плодів»	2
<b>Тема 2.</b> Суть та основи стандартизації свіжих плодів та ягід	2/16	Знати основи стандартизації свіжих плодів і продуктів переробки з них та вміти застосовувати стандарти на практиці.	Підготовка до семінару на тему: «Основні вимоги до якості плодової та ягідної продукції в Україні та країнах ЄС»	
<b>Тема 3.</b> Трендові продукти переробки з плодової та ягідної сировини	2/14	Знати вимоги до якості продуктів переробки з плодів та ягід відповідно до діючих НД. Вміти за біохімічним складом плодів визначати їх придатність для виготовлення тих чи інших продуктів переробки.	Підготовка до семінару на тему: «Трендові продукти переробки з плодів, їх споживчі та дієтичні характеристики»	
<b><i>Змістовний модуль 2</i></b>				
<b>Тема 1.</b> Вплив умов вирощування на формування показників якості плодів	2/17	Знати вплив біотичних та абіотичних факторів на формування та збереження показників якості плодів.	Підготовка до семінару на тему: «Формування якості плодів у залежності від умов вирощування»	
<b>Тема 2.</b> Особливості	2/15	Знати показники оптимальних термінів	Підготовка до семінару на тему:	

лежкості плодів різних порід та сортів		збору врожаю в залежності від його призначення.	«Фізіологічні та біохімічні показники станів стиглості плодів»	
<b><i>Змістовний модуль 2</i></b>				
<b>Тема 1.</b> Післязбиральна доробка плодів та ягід	2/14	Знати етапи та процеси післязбиральної доробки плодів.	Підготовка семінару на тему: «Післязбиральна доробка плодів різних порід у залежності від їх призначення».	
<b>Тема 2.</b> Основні завдання зберігання. Сучасні тенденції розвитку галузі зберігання та переробки плодів і ягід.	2/14	Знати технології зберігання плодів та ягід.	Підготовка семінару на тему: «Основи сучасних технологій зберігання плодів зерняткових, кісточкових та ягідних порід»	
<b>Тема 3.</b> Фізіологічні зміни, що відбуваються у плодах при зберіганні.	2/12	Знати причини виникнення фізіологічних розладів плодів при вирощуванні та зберіганні, а також способи їх уникнення.	Підготовка семінару на тему: «Причини виникнення фізіологічних розладів плодів зерняткових порід та заходи боротьби з ними»	
<b>Тема 4.</b> Мікробіологічні хвороби плодів	2/12	Знати етіологію ураження плодів грибними хворобами та способи боротьби з ними.	Підготовка семінару на тему: «Збудники мікробіологічних хвороб плодів, етіологія їх розвитку та ураження плодів»	

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	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)
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних робіт заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із керівником здобувача)

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ АСПІРАНТІВ

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