

**Структура і зміст програми навчальної (ознайомчої) практики з дисципліни
«Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва» для студентів
2 курсу агробіологічного факультету, яка проводиться Дистанційно**

1. Програма навчальної практики

| № п/п | Тема практичних занять | Кількість годин |
|--------------|---|------------------------|
| 1 | Ознайомлення з вимогами стандартів до якості плодоовочевої продукції різних культур та сировини технічних культур | 5 |
| 2 | Ознайомлення з організацією підготовки сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки бульб картоплі. | 5 |
| 3 | Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка. | 5 |
| 4 | Ознайомлення з особливостями післязбиральної доробки та зберігання капусти. | 5 |
| 5 | Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки часнику та цибулі. | 5 |
| | Всього | 25 |

2. Практичні завдання з програми практики, які виконуються дистанційно

| № п/п | Завдання, які потрібно виконати дистанційно | Примітка |
|--------------|---|--|
| 1. | Ознайомлення з вимогами стандартів до якості плодоовочевої продукції різних культур та сировини технічних культур | Занотувати основні вимоги до плодоовочевої продукції (картопля, морква, буряк, капуста) та сировини технічних культур (цукровий буряк) |
| 2. | Ознайомлення з організацією підготовки сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки бульб картоплі. | Скласти основні вимоги до облаштування сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки. Типи ліній. |
| 3. | Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка. | Скласти технологічну схему післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка. |
| 4. | Ознайомлення з особливостями післязбиральної доробки та зберігання капусти. | Скласти технологічну схему післязбиральної доробки та зберігання капусти. |
| 5. | Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки часнику та цибулі. | Скласти технологічну схему післязбиральної доробки та зберігання часнику та цибулі. |

* у примітці конкретизувати деталі завдання, на які потрібно звернути увагу при його виконанні

3. Методичні рекомендації щодо виконання дистанційних завдань з навчальної практики

Потрібно стисло та чітко прописати, що повинен зробити студент, виконуючи певне Дистанційне завдання з практики. Подати приклади розрахункових завдань.

| Завдання, які потрібно виконати дистанційно | Методичні рекомендації до його виконання |
|---|--|
| Переглянути навчальні фільми, що стосуються тем практичних занять | Переглядаючи навчальні фільми дистанційно студент повинен їх проаналізувати, стисло написати анотацію до кожного з них, оформити матеріал у вигляді письмового звіту, надіслати звіт на електронну пошту для оцінювання. Анотація до фільму повинна відображати його зміст та суть. Вимоги до звіту та електронні пошти для його надсилання подано нижче |

4. Відеоматеріали з навчальної практики

| Завдання, які потрібно виконати дистанційно | Посилання на відеоматеріал |
|---|--|
| Ознайомлення з вимогами стандартів до якості плодоовочевої продукції різних культур та сировини технічних культур | Додатковий матеріал https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/selecting-and-serving-produce-safely https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/ |
| Ознайомлення з організацією підготовки сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки бульб картоплі | https://youtu.be/bEaYnzpI5Y4 https://www.onions-potatoes.com/handling/installations/potatowashing.php https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/113881 |
| Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка | https://weremczukagro.com/en/carrot-harvesters-and-farm-development/ https://www.agric.wa.gov.au/carrots/postharvest-handling-carrots?nopaging=1 https://unece.org/sites/default/files/2022-03/GE.1_2022_6E.pdf https://rvpadmin.cce.cornell.edu/uploads/doc_500.pdf |
| Ознайомлення з особливостями післязбиральної доробки та зберігання капусти | https://www.youtube.com/watch?v=kPNdskn4mFE https://www.theproducenerd.com/2016/07/napa-cabbage-harvest/ https://www.onions-potatoes.com/harvest/vegetables.php |
| Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки часнику та цибулі | https://youtu.be/ZUZAXqUysMU https://www.thespruce.com/harvesting-garlic-1402402 https://www.theproducenerd.com/2017/11/how-onions-are-harvested-commercially/ |

5. Критерії оцінки навчальної практики

Загалом, за всі виконані вірно завдання студент може отримати 100 балів по 20 балів з кожної теми практичних занять. Оцінка залежатиме від повноти висвітлення в анотації змісту навчального фільму

Розподіл балів по кожній темі та навчальному фільму наведено у таблиці

| Теми практичних занять | Анотація до навчального фільму | Максимальна кількість балів |
|---|--|-----------------------------|
| Ознайомлення з вимогами стандартів до якості плодоовочевої продукції різних культур та сировини технічних культур | Вимоги до плодоовочевої сировини. | 20 |
| Ознайомлення з організацією підготовки сировинних майданчиків та ліній із післязбиральної доробки бульб картоплі. | Післязбиральна доробка картоплі Зберігання картоплі | 20 |
| Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки та зберігання моркви і столового буряка. | Післязбиральна доробка та зберігання моркви та буряків | 20 |
| Ознайомлення з особливостями післязбиральної доробки та зберігання капусти. | Післязбиральна доробка та зберігання капусти. | 20 |
| Ознайомлення з особливостями технологій післязбиральної доробки часнику та цибулі. | Післязбиральна доробка та зберігання цибулі та часнику | 20 |
| Всього | | 100 |

6. Звітність студента за виконання дистанційних завдань практики

Звіт про практику кожний студент складає індивідуально. Зміст його обумовлений програмою практики і відображає все, що студент вивчив за період практики та виконав індивідуальні завдання.

Обсяг роботи може орієнтовно становити 15-20 сторінок тексту. Однак ініціювання автора щодо збільшення обсягу з метою більш повного і детального викладу окремих питань не обмежується.

Основні редакційні вимоги

Сторінки повинні мати такі поля, мм: ліве - 30, праве - 10, верхнє - 20 і нижнє - 20.

Усі сторінки нумеруються за порядком, починаючи з третьої (на першій і другій сторінці номер не ставиться) проставляти номер слід у верхньому правому краї верхнього поля. Титульна сторінка оформляється за прийнятим зразком. Після титульної сторінки необхідно подати зміст звіту згідно плану практики.

Виконанні завдання практики слід надсилати на електронну адресу:

- для студентів 2 курсу 1, 2, 5, 7 групи агробіологічного факультету - cgunko@gmail.com (викладач, доцент Гунько Сергій Миколайович).
- для студентів 2 курсу 6 групи агробіологічного факультету - vinodel@i.ua (викладач, доцент Войцехівський Володимир Іванович).
- для студентів 2 курсу 3, 4 групи агробіологічного факультету - vanasikovskiy@gmail.com (викладач, доцент Насіковський Володимир Анатолійович).