

Дисципліна «Прогнозування збереженості якості сільськогосподарської продукції»

Пузік Л.М.

ludapusik@gmail.com

Доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри оптимізації технологічних систем ім. Т.В. Євсюкова Викладач з 28- річним досвідом, автор близько 200-т наукових та навчально-методичних праць.

«Прогнозування збереженості якості сільськогосподарської продукції» є дисципліною професійного та практичного циклу підготовки студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти, спеціальності «Агрономія».

Метою дисципліни є розкриття специфіки теоретичного підходу до програмування виробництва лежкоздатної продукції з високою товарною якістю, управління технологіями виробництва, контролю за відхиленням через організаційні або метеорологічні умови від запрограмованих оптимальних технологічних процесів, прогнозування якості й лежкості сировини в полі перед збиранням, при закладанні на тривале зберігання з метою формування однорідних за лежкістю та якістю партій, а також у процесі зберігання, транспортування, зокрема експортних і імпорتنих товарів.

Завдання вивчення дисципліни «Прогнозування збереження якості продукції рослинництва» є отримання студентами знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при прогнозуванні збереженості якості сировини, підготовка висококваліфікованих фахівців, які мають глибокі теоретичні знання і здатні грамотно вирішувати актуальні проблеми, що стоять перед технологією зберігання сировини в ринкових умовах, формування у студентів наукового підходу до питань прогнозування якості сировини і пов'язаних з цим проблем, навчити студентів науково обґрунтовувати строк зберігання і застосувати прогресивні технології, направлені на підвищення якості, поглиблення знань і практичних умінь з питань зміни показників якості в процесі, що дасть можливість майбутньому фахівцеві кваліфіковано визначати та заздалегідь передбачати тривалість зберігання будь-якого продукту.

У результаті вивчення дисципліни студенти зможуть на основі теоретичних знань вирішувати практичні завдання, пов'язані з оцінкою лежкоздатності й прогнозування тривалості зберігання плодоовочевої продукції і на основі цих факторів визначати найбільш реальну її ціну, здійснювати контроль за якістю та лежкоздатністю продукції на всіх етапах зберігання і товаропросування; використання комп'ютерної техніки для визначення якості та збереженості продукції рослинництва.

Загальний обсяг дисципліни – 90 годин, з них 45 годин аудиторних занять (15 годин лекцій і 30 годин практичних занять) та 45 годин самостійної роботи.

Структура навчальної дисципліни	
Теми лекційних занять	Теми практичних занять
Програмування виробництва високоякісних продуктів рослинництва з підвищеною збереженістю	Визначення потенційної лежкоздатності овочів на основі кореляційних методів
Теоретичні основи зберігання продукції рослинництва	Визначення потенційної збереженості овочів за допомогою номограм
Основи формування лежкості плодоовочевої продукції	Визначення потенційної лежкості овочів на основі теорії розпізнавання образів
Діагностика визначення лежкоздатності плодоовочевої продукції	Диференційовані строки зберігання картоплі та овочів залежно від їхньої якості при закладанні
Методи прогнозування зберігання плодоовочевої продукції	Прогнозування комплексу фізіологічних захворювань і тривалості зберігання яблук та винограду
	Рішення ситуаційних задач

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Підсумковим контролем є іспит.