

Б1.Б.22. Хранение и переработка плодов и овощей

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков анализа об основных методах хранения и общих технологических процессах переработки плодов и овощей, основах хранения продукции в регулируемых газовых средах и в холодильных камерах.

Задачами дисциплины являются изучение:

- основ процессов хранения, приобретение практических навыков по вопросам подготовки сырья к переработке, химического состава, пищевой и витаминной ценности растительного сырья;
- комплексной переработки плодов и овощей, технологических процессов и схем по производству и переработке продукции, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;
- потерь продукции при различных способах хранения, при хранении в условиях активного вентилирования, в измененной газовой среде и при пониженном давлении;
- изменения состава свойств замороженной плодоовощной продукции при хранении;
- организации контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-21	Способностью к лабораторному анализу почвенных и растительных образцов, оценке качества продукции садоводства	Знать: Технологические расчеты и учет плодоовощной продукции, вычисления норм расхода основного сырья и потери при хранении и переработке. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств. Владеть: Проведением различных способов увлажнения воздуха в камерах холодильников и холодильников с РГС.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Хранение и переработка плодов и овощей» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.05 - Садоводство

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы хранения плодов и овощей

Тема 1. Теоретические основы хранения и переработки плодоовощной продукции.

Биологические основы лежкости. Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным

Тема 2. Методы и способы хранения плодов и овощей.

Раздел 2. Теоретические основы переработки плодов и овощей

Тема 3. Охлаждение и хранение плодоовощной продукции в охлажденном состоянии.

Тема 5. Товарная обработка плодоовощной продукции. Технология хранения картофеля и отдельных овощей.

Тема 6. Хранение отдельных видов плодов и ягод.

Раздел 3. Теоретические основы переработки плодов и овощей

Тема 7. Учет, маркировка и расчеты при переработке плодов и овощей.

Тема 8. Комплексная технология переработки плодов и овощей.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц –72 (2), в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 57 (18) часов в том числе:

лекции- 24 (6) часов, лабораторных занятий 12 (2) часов, практических занятий 12 (4) часов;

2. Самостоятельная работа 15 (54) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов. Аттестация – зачет.