

Б1.В.ОД.13. Хранение и переработка плодов и овощей

1. Цели и задачи дисциплины

1.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 плодовоовощной 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
ОПК-6	Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	Знать: Технологические схемы производства при переработке плодов и овощей; конструктивные особенности хранилищ, их характеристику и полевые методы хранения плодовоовощной продукции. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях переработки и увеличивать выход готовой продукции; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Эксплуатацией основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности.
ПК-23	Способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию	Знать: Технологические расчеты и учет плодовоовощной продукции, вычисления норм расхода основного сырья и потери при хранении и переработке. Уметь: Выявлять своевременно и устранять недостатки при проведении технологических процессов производств.

	выводов и предложений.	Владеть: Проведением различных способов увлажнения воздуха в камерах холодильников и холодильников с РГС.
ДПК-4	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Знать: Технологические схемы производства при переработке плодов и овощей; технологические расчеты и учет плодоовощной продукции, вычисления норм расхода основного сырья и потери при хранении и переработке. Уметь: Разрабатывать и обосновывать технологические процессы для предприятий хранения и переработки плодов и овощей; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Товарной обработкой плодоовощной продукции и особенностями хранения отдельных видов овощей.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Хранение и переработка плодов и овощей» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

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 -108/3, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

1. Контактная работа 58 (27) часов в том числе: лекции- 14 (6) часов, лабораторных занятий 28 (12) часов.

2. Самостоятельная работа 50 (81) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 (4) часов.

Аттестация – экзамен.