

Б1.В.ОД.15 «Технология консервирования плодов и овощей»

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является – формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков о целостном представлении о принципах, способах и методах консервирования различных видов плодоовощного сырья.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать у студентов представление о методике определения качества поступающего на предприятие плодоовощного сырья;
- ознакомить студентов с основными видами обработки плодоовощного сырья;
- дать студентам представление об основных микробиологических процессах, происходящих во время консервирования плодоовощной продукции;
- ознакомить студентов с технологией консервирования основных видов плодоовощного сырья.

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

Коды компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-4	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: технологии хранения и переработки плодов и овощей Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей Владеть навыками: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей
ОПК-6	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Владеть навыками: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-23	способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и	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.

	предложений	Владеть: Проведением различных способов увлажнения воздуха в камерах холодильников и холодильников с РГС.
--	-------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология консервирования 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. Основные процессы консервирования
- Раздел 2. Микробиологические методы консервирования.
- Раздел 3. Технология консервирования плодов, овощей и ягод.
- Раздел 4. Химическое консервирование плодоовощной продукции и полуфабрикатов.
- Раздел 5. Технология производства картофелепродуктов
- Раздел 6. Технология сушки плодоовощной продукции.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

1. Контактная работа 65 (22) часов, в том числе:
лекции- 28 (8) часов, практических занятий – 28 (8) часов,
 2. Самостоятельная работа 43 (86) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 (5) часов.
- Аттестация – зачет.