

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сидорова Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 24.09.2024 17:40:23
Университет: ФГОУ ВО «Ижевский государственный университет»
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.13.02 Хранение и переработка фруктов и овощей"

направления подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"

профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель курса – формирование у студентов знаний, умений, практических навыков, необходимых для работы на современных сельскохозяйственных предприятиях, деятельность которых связано с производством, хранением и переработкой плодоовощной продукции, а также осуществления научно-исследовательской работы в данной области.

Задачами курса являются:

- изучение современного состояния и тенденций развития отраслей хранения и переработки фруктов и овощей;
- изучение физиологических и биохимических особенностей различных видов плодоовощной продукции как объектов хранения и переработки;
- изучение принципов и методов, лежащих в основе технологий переработки плодоовощного сырья;
- изучение влияния различных агротехнических и биологических факторов на формирование технологических свойств плодоовощной продукции;
- изучение современной материально-технической базы отрасли хранения и переработки плодов и овощей, устройство и принцип действия технологического оборудования, правила охраны труда при эксплуатации.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Значение плодоовощной продукции в рационе питания человека
Теоретические основы хранения плодов и овощей.
Параметры хранения плодов и овощей.
Технологии хранения картофеля и овощной продукции
Технологии хранения плодово-ягодной продукции и винограда
Теоретические основы переработки плодоовощного сырья. Подготовка сырья к консервированию
Технологии производства солено-квашеной продукции
Технологии производства концентратов, фруктовых консервов, соков и пюреобразных продуктов
Консервирование тепловой обработкой
Консервирование плодоовощного сырья с использованием химических консервантов
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Хранение и переработка фруктов и овощей» относится к вариативной части профессионального цикла дисциплин. Для ее освоения необходимы входные знания, умения и компетенции, приобретенные студентом при изучении цикла общих математических и естественнонаучных дисциплин - химия (неорганическая и аналитическая, органическая, физическая и коллоидная), ботаника, физиология биохимия растений, микробиология.



Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: производство продукции растениеводства, оборудование пищевых перерабатывающих производств, механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, технология хранения и переработка продукции растениеводства.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.		
ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции.	обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	: технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.
ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.		
ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции.	обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	: технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.
ПКУВ-10: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства		
ПКУВ-10.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодовогодства и овощеводства		
технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.	технологиями хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.
ПКУВ-10: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства		
ПКУВ-10.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства		
технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.	технологиями хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства.

Дисциплина "Хранение и переработка фруктов и овощей" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 12.09.2022	Едыгова Саида Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

