

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Сидорова Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 14.09.2024 19:16:28  
Университет: ФГОУ ВО «ИВЭСИ»  
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:

<b>ПКУВ-7:</b> Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.		
<b>ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>		
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.
<b>ПКУВ-7:</b> Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.		
<b>ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>		
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.
<b>ПКУВ-10:</b> Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства		
<b>ПКУВ-10.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодовогодства и овощеводства</b>		
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.
<b>ПКУВ-10:</b> Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства		
<b>ПКУВ-10.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства</b>		
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 12.09.2023	Едыгова Саида Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 18.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

