

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.09 "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

Цель дисциплины - формирование у студентов знаний, умений, практических навыков, необходимых для работы на современных сельскохозяйственных предприятиях, деятельность которых связано с производством, хранением и переработкой плодоовощной продукции.

Задачами дисциплины являются:

- изучение современного состояния и тенденций развития отраслей хранения и переработки плодов 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: Введение. Теоретические основы хранения плодов и овощей. Параметры хранения плодов и овощей. Технологии хранения плодово-ягодной продукции и винограда. Теоретические основы переработки плодоовощного сырья. Подготовка сырья к консервированию. Технологии производства солено-квашеной продукции. Консервирование тепловой обработкой. Консервирование плодоовощного сырья с использованием химических консервантов. Технологии производства концентрированных фруктовых консервов, соков и пюреобразных продуктов. Технологии производства быстрозамороженных и сушеных плодоовощных продуктов.

Учебная дисциплина «Хранение и переработка плодов и овощей» входит в перечень дисциплин вариативной части ОП.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки (ОПК-6).

готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6),
готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21).

знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и способ её хранения и переработки; технологии хранения и переработки плодов и овощей; технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей; реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; анализировать и критически осмысливать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

владеть: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки; готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей; готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина «Хранение и переработка плодов и овощей» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

Канд. техн. наук, доц. _____ С.Н. Едыгова

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

З.Н. Хатко

