

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: ФТД.В.02 Сортовые особенности хранения и переработки плодоовощной продукции

Цель освоения дисциплины:

- формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки плодоовощной продукции для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции;

- ознакомление студентов с основными проблемами, имеющими место при заготовке, хранении и переработке плодоовощной продукции. Изучение факторов, обуславливающих качество продукции, ознакомление с режимами и способами хранения плодов и овощей;

- развить творческий подход к решению практических задач хранения и переработки плодоовощной продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;	Знать: особенности технологических процессов и режимов хранения растениеводческой продукции. Уметь: осуществлять подготовку сырья растительного происхождения для переработки, подбирать режимы переработки Владеть: опытом контроля качества растениеводческой продукции в процессе хранения.
	ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: особенности технологических процессов и режимов хранения растениеводческой продукции. Уметь: осуществлять подготовку сырья растительного происхождения для

		переработки, подбирать режимы переработки Владеть: опытом контроля качества растениеводческой продукции в процессе хранения
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки плодоводства и овощеводства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодоводства и овощеводства	Знать: технологические процессы переработки продукции плодоводства и овощеводства Уметь: обеспечить контроль качества продукции плодоводства и овощеводства Владеть: опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции плодоводства и овощеводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Химический состав и качество плодов и овощей
- Тема 2. Определение качества картофеля. Особенности размещения на хранение картофеля по сортам.
- Тема 3. Размещение на хранение различных сортов моркови и свеклы
- Тема 4. Методы хранения по способу размещения продукции
- Тема 5. Хранение отдельных видов плодов и овощей. Хранение ягод
- Тема 6. Размещение на хранение лука и яблок зимних сортов
- Тема 7. Методы хранения по способу регулирования режима в хранилищах
- Тема 8. Использование полимерных пленочных материалов для хранения плодовоовощной продукции
- Тема 9. Применение химических консервантов
- Тема 10. Определение и изменение интенсивности дыхания плодов и овощей и расчет их тепловыделения
- Тема 11. Определение устойчивости плодов и овощей к бактериальным и вирусным инфекциям
- Тема 12. Определение величины потерь и изменения качества плодов и овощей при хранении
- Тема 13. Консервирование тепловой стерилизацией и сахаром
- Тема 14. Влияние сортовых особенностей яблок на выход и качество джема и повидла
- Тема 15. Влияние различных сортов тыквы на качество цукатов и сока

Тема 16. Микробиологические методы консервирования

3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины ФТД.В.02 Сортовые особенности хранения и переработки плодовоовощной продукции составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа.