

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Яичкин В.Н., профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.08 Сортные 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:

| Индекс и содержание компетенции | Знания | Умения | Навыки и (или) опыт деятельности |
|---|---|--|--|
| ПК-6: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей | 1 этап: основной ассортимент и требования к качеству плодоовощной продукции; современную материально-техническую базу хранения и переработки плодоовощной продукции; основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке плодоовощной продукции, режимы обработки сырья; 2 этап: оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента | 1 этап: обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции; 2 этап: оценивать эффективность переработки плодов и овощей с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы | 1 этап: владеть специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества плодоовощной продукции; 2 этап: уметь работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки</p> | | |
|--|--|--|--|

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Характеристика плодов и овощей, химический состав.

Тема 1 Плоды, овощи и продукты их переработки.

Тема 2 Химический состав и качество плодов и овощей.

Тема 3 Хранение картофеля, овощей и плодов.

Тема 4 Хранение плодов и овощей в стационарных хранилищах .

Тема 5 Определение качества картофеля. Особенности размещения на хранение картофеля по сортам.

Тема 6 Размещение на хранение различных сортов моркови.

Раздел 2 Хранение плодов и овощей.

Тема 7 Методы хранения по способу размещения продукции.

Тема 8 Хранение отдельных видов плодов и овощей.

Тема 9 Размещение на хранение различных сортов свеклы.

Тема 10 Размещение на хранение капусты белокачанной, краснокочанной и цветной.

Тема 11 Размещение на хранение лука.

Раздел 3 Хранение плодов и ягод. Методы хранения по способу регулирования режима в хранилищах.

Тема 12 Хранение плодов и ягод.

Тема 13 Методы хранения по способу регулирования режима в хранилищах.

Тема 14 Размещение на хранение яблок зимних сортов.

Тема 15 Наблюдение за хранящейся плодоовощной продукцией, поддержание режимов хранения в зависимости от сортовых особенностей хранящейся продукции.

Раздел 4 Использование полимерных пленочных материалов при хранении.

Тема 16 Использование полимерных пленочных материалов для хранения плодоовощной продукции.

Тема 17 Применение химических консервантов.

Тема 18 Определение интенсивности дыхания плодов и овощей и расчет их тепловыделения.

Тема 19 Контроль режима хранения плодов и овощей.

Тема 20 Изменение интенсивности дыхания плодов и овощей в период хранения.

Тема 21 Определение устойчивости плодов и овощей к бактериальным и вирусным инфекциям.

Раздел 5 Основы переработки плодов и овощей.

Тема 22 Консервирование тепловой стерилизацией.

Тема 23 Консервирование сахаром.

Тема 24 Определение величины потерь и изменения качества плодов и овощей при хранении.

Тема 25 Влияние сортовых особенностей яблок на выход и качество джема и повидла.

Тема 26 Влияние различных сортов тыквы на качество цукатов и сока.

Тема 27 Влияние сортовых особенностей моркови на выход и качество сока.

Раздел 6 Переработка плодов и овощей.

Тема 28 Микробиологические методы консервирования.

Тема 29 Определить влияние сорта капусты на качество квашеной капусты.

Тема 30 Дегустационная оценка плодов, овощей и продуктов их переработки.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.