

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.01.02 Хранение плодоовощной продукции в регулируемых газовых средах

### Цель освоения дисциплины:

- освоить характеристику газовых сред;
- изучить основные принципы хранения в РГС, МРС.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	<b>Знать:</b> современные технологии хранения плодоовощной продукции в РГС и в малых газовых средах (МГС) <b>Уметь:</b> организовать изучение состава газовых сред, организовывать изучение влияния РГС и МРС на качество плодов и овощей <b>Владеть:</b> навыками организации изучения состава газовых сред, влияния РГС и МРС на качество плодов и овощей
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодовоовощеводства и овощеводства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодовоовощеводства и овощеводства	<b>Знать:</b> теоретические основы хранения плодоовощной продукции в РГС и в малых газовых средах (МГС) <b>Уметь:</b> организовывать изучение влияния РГС и МРС на качество плодов и овощей <b>Владеть:</b> организовать изучение состава газовых сред, организовывать изучение влияния РГС и МРС на качество плодов и овощей

## **2. Содержание дисциплины:**

Тема 1. Характеристика газовых сред

Тема 2. Хранение в РГС

Тема 3. Определение газовой среды в местах хранения

Тема 4. Создание нормальной газовой среды для хранения картофеля

Тема 5. Субнормальная газовая среда. Способы её достижения

Тема 6. Хранение в МГС

Тема 7. Подготовка хранилищ к приему нового урожая

Тема 8. Установки и технические характеристики машин и аппаратов для создания газовых сред при хранении продукции

Тема 9. Методика создания РГС при хранении овощей и фруктов, плодов в холодильных установках

Тема 10. Методика хранения овощей и фруктов, плодов, корнеплодов в газовых средах

Тема 11. Учет продукции, заложенной на хранение

Тема 12. Методика хранения плодоовощной продукции в глухих буртах, траншеях

Тема 13. Методика хранения картофеля, плодов и овощей в полиэтиленовых контейнерах с диффузионными вставками (окнами)

Тема 14. Методика хранения моркови в открытых полиэтиленовых мешках

Тема 15. Упаковки, используемые для МГС и РГС

Тема 16. Болезни хранения в МГС и РГС

## **3. Общая трудоемкость дисциплины:**

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Хранение плодоовощной продукции в регулируемых газовых средах составляет 4 зачетных единиц, 144 академических часов