

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;	Знать: современные технологии хранения плодоовощной продукции в РГС и в малых газовых средах (МГС) Уметь: организовать изучение состава газовых сред, организовывать изучение влияния РГС и МРС на качество плодов и овощей Владеть: навыками организации изучения состава газовых сред, влияния РГС и МРС на качество плодов и овощей
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства и	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодово-овощеводства и	Знать: теоретические основы хранения плодоовощной продукции в РГС и в малых газовых средах (МГС) Уметь: организовывать изучение влияния РГС и МРС на качество плодов и овощей Владеть: 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