

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Яичкин В.Н., профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.02 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	1 этап: теоретические основы хранения плодоовощной продукции в РГС 2 этап: теоретические основы хранения плодоовощной продукции в малых газовых средах (МГС)	1 этап: организовать изучение состава газовых сред. 2 этап: организовывать изучение влияния РГС и МРС на качество плодов и овощей	1 этап: опытом проведения научно-исследовательской работы. 2 этап: хранения разной продукции при применении РГС и МГС.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Характеристика газовых сред.

Тема 1 Характеристика газовых сред.

Тема 2 Хранение в РГС .

Тема 3 Определение газовой среды в местах хранения.

Тема 4 Определение газовой среды в местах хранения.

Тема 5 Создание нормальной газовой среды для хранения картофеля.

Тема 6 Создание нормальной газовой среды для хранения картофеля.

Тема 7 Субнормальная газовая среда. Способы её достижения.

Тема 8 Субнормальная газовая среда. Способы её достижения.

Раздел 2 Хранение в МГС. Подготовка хранилищ.

Тема 1 Хранение в МГС.

Тема 2 Подготовка хранилищ к приему нового урожая (1).

Тема 3 Установки и технические характеристики машин и аппаратов для создания газовых сред при хранении продукции.

Тема 4 Установки и технические характеристики машин и аппаратов для создания газовых сред при хранении продукции.

Тема 5 Методика создания РГС при хранении овощей и фруктов, плодов в холодильных установках.

Тема 6 Методика создания РГС при хранении овощей и фруктов, плодов в холодильных установках.

Тема 7 Методика хранения овощей и фруктов, плодов, корнеплодов в газовых средах.

Тема 8 Методика хранения овощей и фруктов, плодов, корнеплодов в газовых средах.

Раздел 3 Учет продукции.

Тема 1 Подготовка хранилищ к приему нового урожая (2) .

Тема 2 Учет продукции, заложенной на хранение (1).

Тема 3 Методика хранения плодоовощной продукции в глухих буртах, траншеях.

Тема 4 Методика хранения плодоовощной продукции в глухих буртах, траншеях.

Тема 5 Методика хранения картофеля, плодов и овощей в полиэтиленовых контейнерах с диффузионными вставками (окнами).

Тема 6 Методика хранения картофеля, плодов и овощей в полиэтиленовых контейнерах с диффузионными вставками (окнами).

Тема 7 Методика хранения моркови в открытых полиэтиленовых мешках.

Тема 8 Методика хранения моркови в открытых полиэтиленовых мешках.

Раздел 4 Упаковка. Болезни хранения.

Тема 1 Учет продукции, заложенной на хранение (2).

Тема 2 Упаковки, используемые для МГС и РГС.

Тема 3 Упаковки, используемые для МГС и РГС.

Тема 4 Болезни хранения в МГС и РГС.

Тема 5 Болезни хранения в МГС и РГС.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.