

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.03.02 Производство и переработка бахчевых культур

Цель освоения дисциплины:

- современные технологии переработки бахчевого сырья;
- изучить получение консервированной бахчевой продукции;
- подготовка высококвалифицированных специалистов в бахчевой промышленности

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: теоретические основы производства бахчевых культур, навыки по контролю процесса переработки бахчевых культур Уметь: организовать процесс производства, переработки и хранения бахчевых культур Владеть: опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки бахчевых культур, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодоводства и овощеводства	Знать: технологические процессы переработки бахчевых культур, особенности хранения бахчевых культур Уметь: обеспечить контроль качества сырья и готовой продукции Владеть: опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки бахчевых культур, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции.

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Народнохозяйственное значение бахчевых культур. Сортовой состав бахчевых культур

Тема 2. Семейство бахчевых культур (род, вид)

Тема 3. Морфологические признаки различных сортов арбуза, дыни и тыквы, рекомендованные для Оренбургской области

Тема 4. Технологические карты возделывания бахчевых культур

Тема 5. Выбор технологии выращивания бахчевых культур

Тема 6. Защита от болезней и вредителей бахчевых культур

Тема 7. Питательная ценность и целебные свойства бахчевых культур

Тема 8. Уход, уборка и хранение арбуза, дыни и тыквы

Тема 9. Переработка бахчевых культур: сок из арбуза, питательная ценность, соленье арбузов

Тема 10. Цукаты из арбузных корок

Тема 11. Хранение бахчевых культур

Тема 12. Переработка бахчевых культур

Тема 13. Дыня маринованная, дыня вяленая

Тема 14. Мёд и варенье из дыни

Тема 15. Варенье из тыквы

Тема 16. Производство тыквенного сока

3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Производство и переработка бахчевых культур составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов