

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Яичкин В.Н., профессор

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.09.02 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:**

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 производства бахчевых культур  2 этап: теоретические навыки по контролю процесса переработки бахчевых культур.	1 этап: организовать процесс производств, переработки бахчевых культур  2 этап: организовать процесс хранения бахчевых культур.	1 этап: опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки бахчевых культур.  2 этап: обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции.
ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	1 этап: знать технологические процессы переработки бахчевых культур;  2 этап: особенности хранения бахчевых культур	1 этап: обеспечить контроль качества сырья и готовой продукции  2 этап: обеспечить контроль качества готовой продукции	1 этап: опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки бахчевых культур.  2 этап:

			обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции.
--	--	--	--

## 2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Народнохозяйственное значение бахчевых культур.

Тема 1 Народнохозяйственное значение бахчевых культур.

Тема 2 Почвенно-климатические факторы.

Тема 3 Почвенно-климатические факторы.

Тема 4 Сортовой состав бахчевых культур.

Тема 5 Сортовой состав бахчевых культур.

Тема 6 Семейство бахчевых культур (род, вид).

Тема 7 Отличительные морфологические признаки стеблей, листьев, плодов арбузов, дыни и тыквы.

Тема 8 Отличительные признаки арбуза столового и кормового.

Тема 9 Морфологические признаки различных сортов арбуза, дыни и тыквы, рекомендованные для Оренбургской области .

Тема 10 Технологические карты возделывания бахчевых культур.

**Раздел 2 Защита от болезней. Питательная ценность бахчевых культур.**

Тема 1 Выбор технологии выращивания бахчевых культур.

Тема 2 Выбор технологии выращивания бахчевых культур.

Тема 3 Защита от болезней и вредителей бахчевых культур.

Тема 4 Питательная ценность и целебные свойства бахчевых культур.

Тема 5 Уход, уборка и хранение арбуза, дыни и тыквы.

Тема 6 Переработка бахчевых культур: сок из арбуза, питательная ценность, соление арбузов.

Тема 7 Переработка бахчевых культур: сок из арбуза, питательная ценность, соление арбузов.

Тема 8 Цукаты из арбузных корок.

**Раздел 3 Целебные свойства. Хранение и переработка бахчевых культур.**

Тема 1 Питательная ценность и целебные свойства бахчевых культур.

Тема 2 Хранение и переработка бахчевых культур.

Тема 3 Хранение и переработка бахчевых культур.

Тема 4 Переработка бахчевых культур.

Тема 5 Дыня маринованная, дыня вяленая.

Тема 6 Мёд и варенье из дыни.

Тема 7 Варенье из тыквы.

Тема 8 Производство тыквенного сока.

## 3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.