

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Иванова Л.В. к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.12 Консервирование и переработка плодов и овощей

Цель освоения дисциплины:

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области технологии консервирования и переработки плодов и овощей;
- изучение факторов, обеспечивающих качество переработки плодов и овощей

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: -технологические схемы производства овощных и фруктовых консервов -условия хранения и виды порчи консервов. Уметь: -регулировать технологический процесс производства Владеть: навыками технологических расчетов сырья
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодово- и овощеводства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодово- и овощеводства	Знать: способы переработки плодов и овощей; -факторы, влияющие на способы переработки плодов и овощей Уметь: -приготовить овощные и фруктовые консервы, в соответствии с технологической схемой; Владеть: навыками выбора способа переработки плодов и овощей

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Тема 14 Химические методы консервирования
- Тема 2. Тема 15 Физико-химические методы консервирования
- Тема 3. Тема 16 Приготовление желе
- Тема 4. Тема 17 Приготовление джема
- Тема 5. Тема 18 Квашение капусты
- Тема 6. Тема 19 Мочение яблок
- Тема 7. Физические методы консервирования
- Тема 8. Тема 9 Технология приготовления соков
- Тема 9. Тема 10 Приготовление плодово-ягодных компотов
- Тема 10. Тема 11 Приготовление фруктовых соков
- Тема 11. Тема 12 Приготовление овощных соков и напитков
- Тема 12. Тема 13 Маринование плодов и овощей
- Тема 13. Тема 1 Способы и технология консервирования

Тема 14. Тема 2 Физические методы консервирования
Тема 15. Тема 3 Тара для консервирования
Тема 16. Тема 4 Технологические расчеты в консервном производстве
Тема 17. Тема 5 Приготовление томатного сока, пюре и соуса
Тема 18. Тема 6 Консервы закусочные
Тема 19. Тема 20 Биохимические методы консервирования
Тема 20. Тема 21 Производство чипсов и картофельного крахмала
Тема 21. Тема 22 Производство картофельных чипсов и крахмала
Тема 22. Тема 23 Дегустационная оценка продуктов переработки плодов и овощей

3. Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ),
(108 академических часов)