

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Л.В.Иванова, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.08.01 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
- готов реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6)	1 этап: технологических схем производства овощных и фруктовых консервов 2 этап: условий хранения и виды порчи	1 этап: приготовить овощные и фруктовые консервы, в соответствии с технологической схемой 2 этап: регулировать технологический процесс	1 этап: приготовления томатопродуктов и других видов овощных консервов; 1 этап: приготовления фруктовых консервов
- готов реализовать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9)	1 этап: требований к качеству сырья для производства различных видов консервов; 2 этап: требований к качеству готовой продукции консервного производства	1 этап: определять возможность целевой переработки сырья, в зависимости от показателей качества; 2 этап: устранять причины, приводящие к дефекту готовой продукции	Определения сухих веществ, наличия пектиновых веществ; поведения научно-исследовательской работы; определять качество продуктов переработки

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Способы консервирования.

Тема 1 Лекция 1 (Л-1) Роль плодов и овощей в жизни человека.

Тема 2 Лекция 2 (Л-2) Способы и технология консервирования .

Тема 3-4 Лекция 3-4 (Л-3-4) Физические методы консервирования.

Тема 5 Лабораторная работа 1 (ЛР-1) Тара для консервирования.

Тема 6 Лабораторная работа 2 (ЛР-2) Технологические расчеты в консервном производстве.

Тема 7 Лабораторная работа 3 (ЛР-3) Приготовление томатного сока, пюре и соуса.

Тема 8 Лабораторная работа 4 (ЛР-4) Консервы закусочные.

Раздел 2 Физические методы консервирования.

Тема 9 Лекция 5 (Л-5) Сушка и замораживание плодоовощной продукции .

Тема 10-11 Лекция 6-7 (Л-6-7) Технология приготовления соков.

Тема 12 Лекция 8 (Л-8) Химические методы консервирования.

Тема 13 Лабораторная работа 5 (ЛР-5) Приготовление овощных и фруктовых соков.

Тема 14 Лабораторная работа 6 (ЛР-6) Приготовление плодово-ягодных компотов.

Тема 15 Лабораторная работа 7 (ЛР-7) Маринование плодов и овощей.

Тема 16 Лабораторная работа 8 (ЛР-8) Приготовление желе и джема.

Раздел 3 Переработка плодов и овощей.

Тема 17 Лекция 9 (Л-9) Физико-химические методы консервирования.

Тема 18 Лекция 10 (Л-10) Биохимические методы консервирования.

Тема 19 Лекция 11 (Л-11) Производство чипсов и картофельного крахмала.

Тема 20 Лекция 12 (Л-12) Отходы консервного производства и их переработка.

Тема 21 Лабораторная работа 9 (ЛР-9) Квашение капусты.

Тема 22 Лабораторная работа 10 (ЛР-10) Мочение яблок.

Тема 23 Лабораторная работа 11 (ЛР-11) Производство картофельных чипсов и крахмала.

Тема 24 Лабораторная работа 12 (ЛР-12) Дегустационная оценка продуктов переработки плодов и овощей.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ