

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 10:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б.1.В.04 «Технология хранения и переработки плодоовощной продукции»

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины - 15 зачетных единиц, 540 часов

1. Цель и задачи дисциплины. Цель: сформировать у студентов мировоззрение основных проблем, имеющих место при хранении и переработке плодоовощной продукции и расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачи: научить студентов понимать пути снижения потерь и повышения качества плодоовощной продукции; научить студентов понимать основные мероприятия по подготовке плодоовощной продукции к закладке на хранение, основными периодами хранения и их характеристикой в зависимости от биологических особенностей объекта хранения и его целевого назначения; научить методике проведения количественно-качественного учета плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли; научить студентов понимать вопросы основных типов хранилищ для плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией; научить студентов умению разрабатывать технологические процессы хранения и переработки продукции растениеводства; научить студентов основным технологическим операциям переработки плодоовощной продукции и производства готовой продукции, получить из данного сырья наиболее ценные продукты переработки, выделить из сырья особо ценные пищевые и вкусовые вещества, в максимальной степени сохранить витамины.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хранения и переработки плодоовощной продукции» относится к дисциплинам вариативной части. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции животноводства и растениеводства (ПК-9);

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: особенности сырья как объекта хранения и переработки, основные режимы хранения плодоовощной продукции, факторы, влияющие

на их эффективность; основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве; основную номенклатуру показателей качества плодоовощной продукции, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций; основные направления переработки плодов и овощей: основного ассортимента и требований к качеству продукции переработки: современной материально-технической базы хранения и переработки плодов и овощей: основных технологических процессов, происходящих при хранении и переработке плодов и овощей, режимов обработки сырья; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции: влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

Уметь: выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения: определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации: проводить количественно-качественный учет продукции при хранении: составлять план размещения продукции при хранения; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования: использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья; использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса повышения выхода и качества готовой продукции.

Владеть: основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудование современными методами оценки качества сырья и готовой продукции.