

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технологии в хранении и переработке продукции растениеводства»

1 Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологии в хранении и переработке продукции растениеводства» является формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу современной технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Задачи дисциплины

- усвоение теории и методологии современных технологий хранения и переработки продукции растениеводства и определение эффективности функционирования предприятия;
- формирование практических навыков в области технологий хранения и переработки продукции растениеводства;
- умение построить систему эффективной загрузки и работы предприятия;
- умение самостоятельно разрабатывать и использовать различные технологические приемы и способствовать их осуществлению в современных условиях производства;
- владение механизмом оперативно-производственного контроля деятельности подразделений предприятия, текущего (тактического) регулирования деятельности предприятия, перспективного планирования деятельности предприятия;
- владение методами и формами организации плановой работы на предприятии.
- умение реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
- умение обосновать режимы хранения и переработки продукции растениеводства

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1. Способность осуществлять сбор, мониторинг, обработку данных для проведения расчетов и анализа экономических показателей и результатов деятельности организации

ПК-5. Способность руководить выполнением типовых задач тактического планирования производства

3. Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины.

- 1 Значение хранения запасов с/х продуктов в народном хозяйстве.
- 2 Виды потерь растениеводческой продукции.
- 3 Общие принципы хранения и консервирования с/х продуктов по Никитинскому: биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз
- 4 Физико-биохимические основы хранения.
- 5 Биологические основы хранения. Лежкость и факторы, влияющие на ее длительность

Тема 2. Требования, предъявляемые к плодоовощным хранилищам.

- 1 Классификация и оценка методов хранения
- 2 Стационарные хранилища (холодильники, РГС, МГС, подготовка к хранению)
- 3 Предуборочные мероприятия и уборка плодов и овощей

Тема 3. Особенности хранения отдельных видов плодов

- 1 Хранение яблок и груш
- 2 Хранение косточковых плодов
- 3 Хранение ягод и винограда
- 4 Хранение цитрусовых и тропических культур

Тема 4. Особенности хранения отдельных видов овощей

- 1 Хранение картофеля
- 2 Хранение кочанной капусты
- 3 Хранение корнеплодов
- 4 Хранение лука и чеснока
- 5 Хранение плодовых овощей (томаты, огурцов, тыквенные)
- 6 Хранение зеленых овощей

Тема 5. Требования, предъявляемые к плодоовощному предприятию.

- 1 Требования, предъявляемые к сырью
- 2 Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья.
- 3 Тара: металлическая, стеклянная, полимерная, многослойная, деревянная, картонная

Тема 6. Основные технологические операции при переработке растительного сырья

- 1 Фасование, эксгаустирование и укупоривание консервов.
- 2 Давление в консервной таре при стерилизации.
- 3 Консервирование плодов и овощей биохимическими способами.

Тема 7. Консервирование овощей паровой стерилизацией.

- 1 Маринады.
- 2 Обеденные консервы.
- 3 Натуральные консервы.
- 4 Технология овощных соков.

Тема 8. Консервирование плодов и ягод.

- 1 Технология консервов из плодов и плодовых заготовок с сахаром.

2 Технология фруктовых соков

3 Консервирование плодово-ягодных продуктов химическими консервантами.

Тема 9. Другие методы хранения и консервирования.

1 Технология быстрозамороженных картофеля, овощей и фруктов

2 Сушка овощей и плодов.

4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 72 часа. По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5 семестре по учебному плану очной формы обучения; на 2 курсе, в 3 семестре по учебному плану очно-заочной формы обучения.