

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Технология хранения плодов и овощей»

Целью освоения дисциплины «Технология хранения плодов и овощей» является формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу современной технологии хранения продукции плодоовощного сырья.

Задачи дисциплины:

- изучение законов, указов, постановлений, нормативных материалов по хранению и транспортировке плодов и овощей;
- изучение оптимальных параметров и режимов технологии хранения плодов и овощей; методов, способов и новейших технологий хранения плодов и овощей.
- овладение методикой обоснования методов, способов и режимов хранения плодов и овощей
- умение пользоваться Государственными стандартами; определять качество продукции растениеводства; использовать систему знаний для соблюдения основных правил технологии хранения по видам растительного сырья.
- получение знаний об основных правилах подготовки и товарной обработки сырья для закладки на хранение; о правилах и режимах хранения плодоовощной продукции и правилах контроля; об упаковке готовой продукции в современную, пользующуюся спросом тару.
- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной плодоовощной продукции;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:

Введение. Принципы хранения по Никитинскому

Биоз. Анабиоз. ЦеноанабиозАбиоз

Физико-биохимические основы хранения

Биологические основы хранения. Лежкость и факторы, влияющие на ее длительность

Дыхание – основной процесс обмена веществ. Условия хранения плодов и овощей (температура, влажность воздуха)

Классификация и оценка методов хранения

Стационарные хранилища (холодильники, РГС, МГС, подготовка к хранению)

Предуборочные мероприятия и уборка плодов и овощей

Особенности хранения отдельных видов плодов

Хранение яблок и груш

Хранение косточковых плодов, ягод, винограда и цитрусовых

Особенности хранения отдельных видов овощей

Хранение картофеля

Хранение кочанной капусты

Особенности хранения отдельных видов овощей

Хранение корнеплодов

Хранение лука и чеснока

Особенности хранения отдельных видов овощей

Хранение плодовых овощей (томаты, огурцов, тыквенные)

Хранение зеленных овощей

Объем дисциплины - 5 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен