

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработка плодов и овощей»

Целью освоения дисциплины «Технология переработка плодов и овощей» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах плодоовощной консервной промышленности

Задачи дисциплины

- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции консервов и пищевых концентратов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:

Предмет и задачи дисциплины.

- 1 Значение хранения запасов с/х продуктов в народном хозяйстве.
- 2 Виды потерь растениеводческой продукции.

Общие принципы хранения и консервирования с/х продуктов по Никитинскому

- 1 Биоз
- 2 Анабиоз (его виды)
- 3 Абиоз (его виды)
- 4 Ценоанабиоз

Требования, предъявляемые к плодоовощному предприятию. Требования, предъявляемые к сырью

- 1 Качество сырья для различного рода продукции
- 2 Составление технологической схемы производства плодоовощных консервов
- 3 Изучение нормативной документации для проектирования плодоовощных предприятий
- 4 Расчет часовой мощности линии при производстве плодоовощных консервов
- 5 Продуктовый расчет
- 6 Расчет годовой потребности в сырье и вспомогательных материалах

Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья.

- 1 Сортировка
- 2 Калибровка
- 3 Инспекция
- 4 Мойка и др.
- 5 Подготовка презентации по производству плодоовощных консервов

Требования к качеству тары применяемой при переработке продукции растениеводства

- 1 Металлическая
- 2 Стеклянная
- 3 Полимерная
- 4 Многослойная
- 5 Деревянная
- 6 Картонная
- 7 Расчет и способы исчисления консервной продукции
- 8 Подготовка презентации по применению тары и способов переработки в современных реалиях

Финишные операции при переработке продукции растениеводства

- 1 Фасование,
- 2 Эксгаустирование
- 3 Укупоривание

- 4 Складские операции
- 5 Асептическое хранение
- 6 Расчет сырьевой площадки и склада готовой продукции

Стерилизация консервов

- 1 Давление в консервной таре при стерилизации.
- 2 Зависимость режимов стерилизации от биохимических составляющих рецептурных ингредиентов
- 3 Расчет автоклавов

Консервирование овощей и плодов паровой стерилизацией.

- 1 Маринады.
- 2 Обеденные консервы.
- 3 Натуральные консервы.
- 4 Определение значимости и целесообразности применения уксусной кислоты при переработке плодов и овощей
- 5 Определение значимости и целесообразности применения пряностей при переработке плодов и овощей

Консервирование плодов и овощей биохимическими способами.

- 1 Квашеная капуста
- 2 Соленые огурцы
- 3 Моченые фрукты
- 4 Определение значимости и целесообразности применения соли при переработке плодов и овощей

Технология производства соков

- 1 Технология фруктовых соков
- 2 Технология овощных соков
- 3 Определение значимости и целесообразности применения осветляющих веществ при производстве осветленных плодово-ягодных соков
- 4 Определение значимости и целесообразности применения спиртования (консервирования спиртом) плодово-ягодных соков

Технология томатопродуктов

- 1 Томатный сок
- 2 Томатное пюре и паста
- 3 Томатные соусы
- 4 Особенности расчетов концентрированных томатопродуктов

Консервирование плодово-ягодных продуктов химическими консервантами.

- 1 Антисептики
- 2 Применение сорбиновой кислоты и ее солей в консервной промышленности
- 3 Плоды и ягоды, сульфитированные раствором сернистого ангидрида
- 4 Плоды, окуренные серой
- 5 Плодово-ягодное пюре с консервантом
- 6 Определение значимости и целесообразности применения сернистого газа и сернистой кислоты при переработке плодов и овощей

Технология консервов из плодов и плодовых заготовок с сахаром

- 1 Варенье
- 2 Джем
- 3 Компот
- 4 Повидло и др.
- 5 Определение значимости и целесообразности применения сахара при переработке плодов и овощей

Термическое консервирование продукции растениеводства

- 1 Технология быстрозамороженных картофеля, овощей и фруктов
- 2 Сушка овощей и плодов.
- 3 Расчеты количества сушеных овощей, применяемых в рецептурах в жаренном виде

Объем дисциплины – 6 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.