

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Комплексная переработка плодовоощного сырья»**

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и
инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным
образовательным программам высшего образования**

Целью освоения дисциплины «Комплексная переработка плодовоощного сырья» является формирование у студентов технологического мышления и углубленных знаний комплексной переработки растительного сырья, технологических процессов переработки вторичного сырья, возможности снижения образующихся отходов, составляющих теоретическую и практическую основу современной комплексной технологии переработки плодовоощной продукции.

Задачи:

В процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из плодовоощного сырья;
- 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 разработке новых технологий и технологических схем комплексной переработке плодовоощного 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.

1. Введение. Основные понятия комплексной переработки.

Основные термины и определения. Методологические принципы создания

2. Приоритетные направления научно-технического прогресса в отрасли по переработке плодовоощного сырья

3. Характеристика основного сырья отраслей промышленности, перерабатывающих растениеводческую продукцию

Характеристика сырьевых ресурсов перерабатывающего производства (плодовоощная, овощесушильная и пищеконцентратная отрасли)

4. Характеристика сырьевых ресурсов спиртового производства

Характеристика сырьевых ресурсов крахмалопаточного производства

5. Экологически безопасные технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов

6. Использование вторичных ресурсов и отходов консервного производства.

Отходы переработки тыквы, моркови, свеклы столовой, томатов, других овощных культур

7. Технология комплексной переработки вторичного сырья виноделия

Отходы спиртового и пивного производства

Технологии производства пищеконцентратов

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля экзамен