

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Комплексная переработка плодоовощного 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 плодоовощного 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 плодоовощной продукции.

**Задачи:**

В процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов;
  - управление технологическими процессами производства продуктов питания из плодоовощного 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 плодоовощного 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 плодоовощного сырья
  3. Характеристика основного сырья отраслей промышленности, перерабатывающих растениеводческую продукцию  
Характеристика сырьевых ресурсов перерабатывающего производства (плодоовощная, овощесушильная и пищевые концентраты)
  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 пищевых концентратов

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля экзамен