

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Современные технологии хранения продукции садоводства»**

Целью освоения дисциплины «Современные технологии хранения продукции садоводства» являются формирование у студентов интереса к выбранной специальности и углубление знаний в теории и практике технологии хранения продукции растениеводства.

Рабочая программа составлена в соответствии с современными достижениями науки и имеет своей целью формирование у студентов знаний о теоретических основах хранения плодоовощного сырья для их реализации в соответствии с современными достижениями науки и техники; изучение основ теории хранения плодов и овощей на перерабатывающих предприятиях малой и средней мощности.

**Задачи:**

- знакомство с современными теоретическими представлениями по вопросам химического состава сырья, подлежащего хранению, биохимических изменений, происходящих под влиянием внешних условий и внутренних ферментативных процессов.
- изучение новых, перспективных технологий хранения с привлечением особых, технологичных упаковок, прогрессивных методов хранения.

В задачи курса входят вопросы подготовки сырья к хранению, закладки на хранение, осуществление контроля качества хранимого сырья в период хранения. Студент знакомится с биохимическими процессами, происходящими в сырье при хранении, и получает возможность управлять этими процессами.

Введение. Принципы хранения по Никитинскому. Классификация современных инновационных приемов хранения продукции садоводства
Современные представления о физико-биохимических основах хранения. Классификация плодоовощной продукции по лежкости. Основные процессы обмена веществ плодов и овощей при хранении, их виды. Потери плодоовощной продукции при хранении.
Микробиологические и физиологические процессы, происходящие при хранении плодоовощной продукции.
Основные факторы, влияющие на условия хранения плодов и овощей. Теплообмен в массе хранящейся продукции.
Подготовительные мероприятия, способствующие повышению качества плодоовощной продукции. Современные хранилища и оборудование для хранения.
Инновационные технологии хранения овощных культур
Инновационные технологии хранения плодовых и ягодных культур

Объем дисциплины 2 з.е.

Форма промежуточного контроля – зачет, по заочной форме обучения - защищают контрольную работу и сдают зачет. Дисциплина изучается по очной форме обучения на 2 курсе в 3 семестре, на заочном факультете на 2 курсе в 3 семестре.