

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология хранения продукции растениеводства»

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

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

Задачи дисциплины:

- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
- обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины

Предмет и задачи дисциплины. Значение хранения запасов с/х продуктов в народном хозяйстве. Виды потерь растениеводческой продукции.

Общие принципы хранения и консервирования с/х продуктов по Никитинскому: биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз

Требования, предъявляемые к плодовоовощным хранилищам.

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

Хранение корнеплодов

Хранение лука и чеснока

Хранение плодовых овощей (томаты, огурцов, тыквенные)

Хранение зеленных овощей

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен и курсовая работа