

**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.

**Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:**

Введение. Основные понятия комплексной переработки.

Основные термины и определения.

Целесообразность использования отходов плодоовощной промышленности

Приоритетные направления научно-технического прогресса в отрасли по переработке плодоовощного сырья

Образование и виды отходов.

Сушка отходов консервного производства

Комплексная переработка семечковых плодов

Комплексная переработка косточковых плодов

Комплексное использование плодово-ягодных отходов

Комплексное использование овощных отходов

Комплексное использование побочных продуктов – отходов крахмало-паточной отрасли

Производство органических кислот

Комплексная переработка косточек и семян

Получение ароматических веществ из плодово-ягодных выжимок

Производство плодово-ягодных и винных спиртовых дистиллятов

Производство фурфурола, чая ферментных препаратов и ароматических веществ

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен