

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология переработки 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 переработка продукции растениеводства» является формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу современной технологии переработки продукции растениеводческой продукции.

Задачи дисциплины

- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Содержание дисциплины

1. Предмет и задачи дисциплины. 1 Значение хранения запасов с/х продуктов в народном хозяйстве. 2 Виды потерь растениеводческой продукции.

2 Общие принципы хранения и консервирования с/х продуктов по Никитинскому 1 Биоз 2 Анабиоз (его виды) 3 Абиоз (его виды) 4 Ценоанабиоз

3 Требования, предъявляемые к плодоовощному предприятию. Требования, предъявляемые к сырью 1 Качество сырья для различного рода продукции 2 Составление технологической схемы производства плодоовощных консервов 3 Изучение нормативной документации для проектирования плодоовощных предприятий 4 Расчет часовой мощности линии при производстве плодоовощных консервов 5 Продуктовый расчет

4 Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья. 1 Сортировка 2 Калибровка 3 Инспекция 4 Мойка и др.

5 Требования к качеству тары применяемой при переработке продукции растениеводства 1 Металлическая 2 Стеклянная 3 Полимерная 4 Многослойная 5 Деревянная 6 Картонная 7 Расчет и способы исчисления консервной продукции

6 Финишные операции при переработке продукции растениеводства 1 Фасование, 2 Эксгаустирование 3 Укупоривание 4 Складские операции 5 Асептическое хранение 6 Расчет сырьевой площадки и склада готовой продукции

7 Стерилизация консервов 1 Давление в консервной таре при стерилизации. 2 Зависимость режимов стерилизации от биохимических составляющих рецептурных ингредиентов 3 Расчет автоклавов

8 Консервирование овощей и плодов паровой стерилизацией. 1 Маринады. 2 Обеденные консервы. 3 Натуральные консервы. 4 Определение значимости и целесообразности применения уксусной кислоты при переработке продукции растениеводства 5 Определение значимости и целесообразности применения пряностей при переработке продукции растениеводства

9 Консервирование плодов и овощей биохимическими способами. 1 Квашеная капуста 2 Соленые огурцы 3 Моченые фрукты 4 Определение значимости и целесообразности применения соли при переработке продукции растениеводства

10 Технология производства соков 1 Технология фруктовых соков 2 Технология овощных соков 3 Определение значимости и целесообразности применения осветляющих веществ при производстве осветленных плодово-ягодных соков 4 Определение значимости и целесообразности применения спиртования (консервирования спиртом) плодово-ягодных соков

11 Технология томатпродуктов 1 Томатный сок 2 Томатное пюре и паста 3 Томатные соусы

12 Консервирование плодово-ягодных продуктов химическими консервантами. 1 Антисептики 2 Применение сорбиновой кислоты и ее солей в консервной промышленности 3 Плоды и ягоды, сульфитированные раствором сернистого ангидрида 4 Плоды, окуренные серой 5 Плодово-ягодное пюре с консервантом 6 Определение значимости и целесообразности применения сернистого газа и сернистой кислоты при переработке продукции растениеводства

13 Технология консервов из плодов и плодовых заготовок с сахаром 1 Варенье 2 Джем 3 Компот 4 Повидло и др. 5 Определение значимости и целесообразности применения сахара при переработке продукции растениеводства

14 Термическое консервирование продукции растениеводства 1 Технология быстрозамороженных картофеля, овощей и фруктов 2 Сушка овощей и плодов.

Объем дисциплины - 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовая работа.