

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


Воробьева



Аннотация к рабочей программе дисциплины «Хранение и переработка плодов и овощей»

для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Хранение и переработка плодов и овощей» являются формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки плодов и овощей для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- изучить характеристики и свойства плодов и овощей и продуктов их переработки;
- изучить основные режимы и способы хранения плодов и овощей и продуктов их переработки;
- изучить основные технологические процессы переработки плодов и овощей;
- изучить назначение и характеристики основного технологического оборудования;
- изучить критерии и методики оценки отдельных технологических операций.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Хранение и переработка плодов и овощей» относится к циклу Б1.В.ДВ.11.1 – профессиональный цикл, вариативная часть, дисциплина по выбору.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: Микробиология, Биохимия сельскохозяйственной продукции, Производство

продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции растениеводства.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной: Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей(ПК-6);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Семестр	всего	лекция	практические занятия	СРС	Контроль
8	144	20	30	94	Зачет с оценкой

Раздел 1. Хранение плодоовощной продукции. Теоретические основы хранения плодов и овощей. Характеристика плодов и овощей как объектов хранения. Методы хранения плодов и овощей. Товарная обработка плодоовощной продукции. Полевые способы хранения. Технология хранения овощей в буртах и траншеях. Хранение овощной продукции в стационарных хранилищах с активным вентилированием. Хранение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах с искусственным охлаждением. Хранение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах с искусственным охлаждением. Хранение в РГС и МГС. Хранение отдельных видов плодоовощной продукции.

Раздел 2. Переработка плодов и овощей. Классификация способов переработки плодов и овощей. Маринование овощей, плодов и ягод. Биохимические способы консервирования овощей и плодов. Сушка плодов и овощей.

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Интерактивная лекция объединяет в себе аспекты традиционной лекции и тренинговой игры: презентация материала со стороны лектора; наличие обратной связи как от лектора, так и от аудитории.

Кейс-метод (метод конкретных ситуаций, случаев).

Обучающиеся должны: проанализировать предложенную реальную ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшие из них (Тема: Квашение капусты, мочение яблок. С учетом качества сырья рассчитывается рецептура квашеной капусты и моченых яблок и выбирается способ производства. Изготавливается квашеная капуста и моченые яблоки, определяется их качество. Студенты делают заключение о качестве изделий и о правильности выбора ими рецептуры и технологии).

Дискуссия (спор, полемика, дебаты, диспут)

Основная задача дискуссии – выявление многообразия точек зрения на существующую проблему, анализ каждой из них. В процессе дискуссии формируются специфические умения и навыки: умение формулировать мысли, аргументировать их, навыки критического мышления.

6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Хранение и переработка плодов и овощей» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий контроль и промежуточную аттестацию в форме зачета с оценкой.

7. СОСТАВИТЕЛЬ.

Мильчакова Анна Владимировна, доцент кафедры растениеводства Ижевской ГСХА