

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


Воробьева



Аннотация к рабочей программе дисциплины «Консервирование продукции растениеводства»

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 «Консервирование продукции растениеводства» являются формирование представлений, знаний о сырьевой базе для производства консервированной продукции, об особенностях технологии консервирования продукции растениеводства на всех этапах производства, умений определять показатели качества сырья и готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- изучить теоретические знания в области консервирования продукции растениеводства;
- сформировать навыки анализа современных технологий консервирования продукции растениеводства и оценки их эффективности;
- освоить навыки современных методов оценки свойств сырья и качества консервированной растениеводческой продукции.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Консервирование продукции растениеводства» относится к циклу Б1.В.ОД.19 – профессиональный цикл, вариативная часть, обязательная дисциплина.

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 производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);
- 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 качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- 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	лабораторные занятия	СРС	Контроль
8	144	22	18	18	86	Экзамен

Раздел 1. Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья. Классификация плодово-ягодных и овощных консервов. Методы консервирования плодов и овощей. Характеристика этапов переработки. Характеристика консервной тары. Маринование овощей, плодов и ягод. Технология натуральных овощных и закусочных консервов. Технология производства концентрированных томатопродуктов. Технология консервирования плодоовощного сырья с использованием сахара. Биохимические способы консервирования овощей и плодов. Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей. Сушка плодов и овощей. Химическое консервирование плодоовощной продукции.

Раздел 2. Производство картофелепродуктов. Характеристика ассортимента картофелепродуктов. Требования к картофелю, как сырью для переработки. Технология производства сухого картофельного пюре,

картофельного крахмала, хрустящего картофеля (чипсов), картофельного крекера и хвороста.

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: Составление рецептуры картофеля хрустящего. С учетом качества сырья рассчитывается рецептура картофеля хрустящего и выбирается способ производства. Изготавливается картофель хрустящий и 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 «Консервирование продукции растениеводства» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий контроль и промежуточную аттестацию в форме экзамена.

7. СОСТАВИТЕЛЬ.

Мильчакова Анна Владимировна, доцент кафедры растениеводства Ижевской ГСХА