

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины Технология хранения и переработки плодоовощной продукции и винограда

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 35.03.05 Садоводство, направленность Плодоводство, овощеводство и виноградарство с основами виноделия, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.03.05 Садоводство (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 1 августа 2017 г. № 737.

2. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки плодовых культур (ОПК-4.2);

- Обосновывает и реализует современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки винограда (ОПК-4.3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: современных технологий возделывания, хранения и первичной переработки садовых культур и винограда.

Умение: осуществлять подготовку продукции садоводства к хранению, применять современные способы и режимы хранения и первичной переработки плодоовощного сырья и винограда.

Навык : использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при хранении и переработке продукции садоводства и винограда

Опыт деятельности: по применению основного технологического оборудования для хранения и переработки продукции садоводства.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Современное состояние производства, хранения и переработки плодоовощной продукции в России. Характеристика химического состава и пищевой ценности плодоовощной продукции. Раздел 2. Физические свойства и физиологические процессы в плодоовощной продукции при хранении. Раздел 3. Условия хранения картофеля, овощей и плодов. Раздел 4. Хранение плодоовощной продукции в стационарных и полевых хранилищах. Раздел 5. Хранение картофеля и овощей различного целевого назначения. Раздел 6. Хранение плодов, ягод и винограда. Раздел 7. Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья. Характеристика основных технологических операций при переработке плодоовощной продукции. Раздел 8. Консервирование плодов и овощей тепловой стерилизацией. Раздел 9. Консервирование плодов и ягод сахаром и быстрым замораживанием. Раздел 10. Микробиологические способы консервирования овощей, плодов и винограда. Раздел 11. Сушка овощей, плодов и ягод. Раздел 12. Химические методы консервирования овощей, плодов и винограда.

4. **Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

5. **Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Фалынсков Е.М.