

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины Хранение и переработка продукции садовых культур

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 35.04.05 Садоводство, направленность Садоводство, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.04.05 Садоводство (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 26 июля 2017 г. № 701.

2. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен разрабатывать стратегии развития растениеводства в организации (ПК-1).

Индикаторы достижения компетенции:

- Разрабатывает мероприятия по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции (ПК-1.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: современных методов оценки качества и показателей безопасности продукции садоводства на этапах производства, хранения и переработки.

Умение: осуществлять подготовку урожая садовых культур к хранению, применять современные способы и режимы хранения и переработки для получения качественной и безопасной продукции

Навык: использования действующей нормативной документации, применяемой при хранении и переработке продукции садоводства, позволяющей производить качественную и безопасную продукцию

Опыт деятельности: по применению современного 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. Общая характеристика продукции садоводства как объекта хранения и переработки. Раздел 2. Хранение плодоовощной продукции в стационарных и полевых хранилищах. Раздел 3. Хранение картофеля и овощей различного целевого назначения. Раздел 4. Хранение плодов, ягод и винограда. Раздел 5. Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья. Характеристика основных технологических операций при переработке плодоовощной продукции. Раздел 6. Консервирование продукции садоводства тепловой стерилизацией, сахаром и быстрым замораживанием. Раздел 7. Микробиологические способы консервирования овощей, плодов и винограда. Раздел 8. Сушка и химические методы консервирования овощей, плодов и винограда.

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

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