

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020 г.)
очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей»

включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 4.

- 1. Переработка плодов и овощей.** Пищевая ценность плодов и овощей и продуктов их переработки. Хранение свежих плодов и овощей.
- 2. Подготовка плодов и овощей к переработке.** Инспекция, мойка, сортировка по качеству, калибровка, очистка и резка сырья, бланширование, сульфитация.
- 3. Квашение и соление плодов и овощей.** Технологическая схема квашеных, соленых плодов и овощей: очистка, удаление малосъедобных частей, измельчение, подготовка соли или рассола, ферментация, укладка в тару.
- 4. Замораживание плодов и овощей.** Сверхбыстрое замораживание, воздушное и криогенное замораживание. Схема производства замороженных овощей и плодов.
- 5. Сушка плодов и овощей.** Естественная сушка по схеме: проверка качества, дезинсекция, растаривание, разбивка комков, калибровка, сортировка, мойка, подсушивание, инспекция, упаковка. Искусственная – на различного типа сушилках: камерных, канальных (туннельных) непрерывного действия, барабанных, гребковых и ленточных многоярусных непрерывно действующих, сушилках с кипящим слоем. Сортировка по качеству, брикетирование и упаковка.

Разработал:

доцент кафедры ТБПВ

Проверил:

Н.К. Шелковская

Н.К. Шелковская

А.А. Беушев

