

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработки плодов и овощей»**

**Целью** освоения дисциплины «Технология переработка плодов и овощей» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах плодоовощной консервной промышленности

### **Задачи дисциплины**

- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции консервов и пищеконцентратов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

Перечисляются названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц.

**Предмет и задачи дисциплины.** 1 Значение хранения запасов с/х продуктов в народном хозяйстве. 2 Виды потерь растениеводческой продукции.

**Общие принципы хранения и консервирования с/х продуктов по Никитинскому** 1 Биоз 2 Анабиоз (его виды) 3 Абиоз (его виды) 4 Ценоанабиоз

**Требования, предъявляемые к плодоовощному предприятию. Требования, предъявляемые к сырью** 1 Качество сырья для различного рода продукции 2 Составление технологической схемы производства плодоовощных консервов 3 Изучение нормативной документации для проектирования плодоовощных предприятий 4 Расчет часовой мощности линии при производстве плодоовощных консервов 5 Продуктовый расчет 6 Расчет годовой потребности в сырье и вспомогательных материалах

**Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья.** 1 Сортировка 2 Калибровка 3 Инспекция 4 Мойка и др. 5 Подготовка презентации по производству плодоовощных консервов

**Требования к качеству тары применяемой при переработке продукции растениеводства** 1 Металлическая 2 Стекланная 3 Полимерная 4 Многослойная 5 Деревянная 6 Картонная 7 Расчет и способы исчисления консервной продукции 8 Подготовка презентации по применению тары и способов переработки в современных реалиях

**Финишные операции при переработке продукции растениеводства** 1 Фасование, 2 Экстастирование 3 Укупоривание 4 Складские операции 5 Асептическое хранение 6 Расчет сырьевой площадки и склада готовой продукции

**Стерилизация консервов** 1 Давление в консервной таре при стерилизации. 2 Зависимость режимов стерилизации от биохимических составляющих рецептурных ингредиентов 3 Расчет автоклавов

**Консервирование овощей и плодов паровой стерилизацией.** 1 Маринады. 2 Обеденные консервы. 3 Натуральные консервы. 4 Определение значимости и целесообразности применения уксусной кислоты при переработке плодов и овощей 5 Определение значимости и целесообразности применения пряностей при переработке плодов и овощей

**Консервирование плодов и овощей биохимическими способами.** 1 Квашеная капуста 2 Соленые огурцы 3 Моченые фрукты 4 Определение значимости и целесообразности применения соли при переработке плодов и овощей

**Технология производства соков** 1 Технология фруктовых соков 2 Технология

овощных соков 3 Определение значимости и целесообразности применения осветляющих веществ при производстве осветленных плодово-ягодных соков 4 Определение значимости и целесообразности применения спиртования (консервирования спиртом) плодово-ягодных соков

**Технология томатопродуктов** 1 Томатный сок 2 Томатное пюре и паста 3 Томатные соусы 4 Особенности расчетов концентрированных томатопродуктов

**Консервирование плодово-ягодных продуктов химическими консервантами.** 1 Антисептики 2 Применение сорбиновой кислоты и ее солей в консервной промышленности 3 Плоды и ягоды, сульфитированные раствором сернистого ангидрида 4 Плоды, окуренные серой 5 Плодово-ягодное пюре с консервантом 6 Определение значимости и целесообразности применения сернистого газа и сернистой кислоты при переработке плодов и овощей

**Технология консервов из плодов и плодовых заготовок с сахаром** 1 Варенье 2 Джем 3 Компот 4 Повидло и др. 5 Определение значимости и целесообразности применения сахара при переработке плодов и овощей

**Термическое консервирование продукции растениеводства** 1 Технология быстрозамороженных картофеля, овощей и фруктов 2 Сушка овощей и плодов. 3 Расчеты количества сушеных овощей, применяемых в рецептурах в жаренном виде

Объем дисциплины 180ч (5 з.е.)

Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовой проект.