

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Комплексная переработка плодоовощного сырья»**

**Целью** освоения дисциплины «Комплексная переработка плодоовощного сырья» является формирование у студентов технологического мышления и углубленных знаний комплексной переработки растительного сырья, технологических процессов переработки вторичного сырья, возможности снижения образующихся отходов, составляющих теоретическую и практическую основу современной комплексной технологии переработки плодоовощной продукции.

### **Задачи:**

В процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из плодоовощного сырья;
  - реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
  - 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 комплексной переработке плодоовощного сырья;
  - участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
  - осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

1. Введение. Основные понятия комплексной переработки.

Основные термины и определения. Методологические принципы создания

2. Приоритетные направления научно-технического прогресса в отрасли по переработке плодоовощного сырья

3. Характеристика основного сырья отраслей промышленности, перерабатывающих растениеводческую продукцию

Характеристика сырьевых ресурсов перерабатывающего производства (плодоовощная, овощесушильная и пищевая концентратная отрасли)

4. Характеристика сырьевых ресурсов спиртового производства

Характеристика сырьевых ресурсов крахмалопаточного производства

5. Экологически безопасные технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов

6. Использование вторичных ресурсов и отходов консервного производства.

Отходы переработки тыквы, моркови, свеклы столовой, томатов, других овощных культур

7. Технология комплексной переработки вторичного сырья виноделия

Отходы спиртового и пивного производства

Технологии производства пищевых концентратов

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля экзамен