

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 пищевконцентратная 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 пищевконцентратов

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля экзамен