

**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)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем 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-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- 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;

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. Сушеные плоды и овощи как пищевые продукты. .
6. Производственная сушка плодов и овощей. Естественная сушка по схеме: проверка качества, дезинсекция, растаривание, разбивка комков, калибровка, сортировка, мойка, подсушивание, инспекция, упаковка. .
7. Искусственная сушка. Оборудование для сушки плодов и овощей. Сушилки различного типа: камерная, канальная (туннельная) непрерывного действия, барабанная, гребковая и ленточная многоярусная непрерывно действующая с кипящим слоем. .
8. Сортировка по качеству, брикетирование и упаковка. .

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Н.К. Шелковская

Ю.С. Лазуткина