

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

АННОТАЦИЯ **ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ПРОДУКТОВ ИХ
ПЕРЕРАБОТКИ»**

основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) образовательной программы
Производство продуктов питания из растительного сырья

Санкт-Петербург
2023

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки» является формирование у студентов знаний, умений и практических навыков, необходимых для организации и контроля хранения плодов и овощей на современных предприятиях пищевой промышленности.
Краткое содержание дисциплины	Плоды и овощи как объекты хранения. Влияние условий выращивания и уборки на качество плодов и овощей Теоретические основы хранения плодов и овощей. Процессы, происходящие в овощах и плодах при хранении. Факторы, влияющие на сохраняемость овощей и плодов Режимы и хранения плодов и овощей, их обоснование. Общая характеристика способов хранения овощей и плодов. Типы хранилищ для плодов. Особенности хранения отдельных плодовых и овощных культур. Виды потерь при хранении плодов и овощей, пути снижения потерь при хранении
Место дисциплины в учебном плане	Является дисциплиной части ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений,
Формируемые компетенции	ПК-1.2 Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ ПК-4 .3 Осуществляет контроль технологического процесса производства пищевых и вкусовых добавок ПК-4 .2 Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки овощей и плодов
Формы контроля по семестрам	Текущий контроль, защита курсовой работы, экзамен
Трудоемкость в ЗЕ и академических часах (по формам обучения)	4 з.е. 144 час.