

Б1.В.18
ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Направление подготовки **35.03.05 «Садоводство»**

Профиль «**Декоративное садоводство и ландшафтный дизайн**»

Уровень высшего образования – **бакалавриат (академический)**

**1. Планируемые результаты обучения по дисциплине,
соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП**

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской как основной, производственно-технологической; организационно-управленческой.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся знания, практические умения и навыки в соответствии с формируемыми компетенциями по биологическим основам лежкости, консервирования, хранения, переработки продукции, технологических процессов сушки, квашения и соления.

Задачи дисциплины:

- изучить методы управления технологическими процессами производства и сущности процессов, происходящих при технологических процессах сушки, квашения, соления и мочения, замораживания плодов и овощей;
- изучить потери плодов, овощей и картофеля при длительном хранении.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-8 готовность использовать методы хранения, первичной переработки продукции садоводства	Обучающийся должен знать: методы хранения плодов и овощей; об основных процессах, протекающих при производстве и хранении плодов и овощей; меры борьбы с потерями при хранении плодов и овощей, согласно стандартам; режимы охлаждения и хранения продукции в	Обучающийся должен уметь: разбираться в сущности химических, физических, биохимических, микробиологических и других процессов, протекающих при хранении и переработке сырья; выполнять расчеты вместимости сооружений по хранению плодов и овощей, знать порядок размещения в них	Обучающийся должен владеть: знаниями о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции; современными методами оценки качества готовой продукции, отвечающей стандартизации; - (Б1.В.18 – Н.1)

	охлажденном состоянии; (Б1.В.18 – 3.1)	продукции; - (Б1.В.18 – У.1)	
ПК-18 способность к совершенствованию системы управления качеством продукции садоводства на основе современных требований российских и международных стандартов, осуществления технологического контроля	Обучающийся должен знать: о закономерностях, лежащих в основе технологических процессов производств сушки овощей и плодов, квашения, соления и маринования; основных культивируемых пород и сортов, сбора урожая, товарной обработки, упаковки и транспортировки плодов и овощей; технологии изготовления различных видов консервированной плодовоовощной продукции. - (Б1.В.18 – 3.2)	Обучающийся должен уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, и требований к качеству готовой продукции; обосновать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции; проводить оценку качества сырья и готовых продуктов переработки плодов и овощей. - (Б1.В.18 – У.2)	Обучающийся должен владеть: специальной технологической терминологией и нормативной документацией; информацией об основных приоритетных направлениях и достижениях отрасли хранения и переработки плодов и овощей в России и в мире. - (Б1.В.18 – Н.2)