

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

по дисциплине **ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Название раздела, темы	Методические пособия, средства обучения (оборудование, учебно-наглядные пособия и др.)
Введение	РРО-№1 ¹ [1]
Теоретические основы хранения	РРО-№2 [1]
Способы и режимы хранения	РРО-№3 [1]
Лежкость и сохраняемость	РРО-№4 [1], [2]
Хранение отдельных видов плодоовощной продукции	РРО-№5 [1]
Тара для плодов, овощей и картофеля	РРО-№6 [1], [2]
Расчеты по определению объемной массы плодов, овощей и картофеля	Методические указания, практикум, мерный ящик, весы, плодоовощная продукция
Расчеты по закладке плодоовощной продукции на хранение	Методические указания, практикум, схемы, рисунки
Расчеты по учету и списанию естественной убыли	Методические указания, практикум
Расчеты по оплате за плодоовощную продукцию с учетом качества	Методические указания
Определение содержания растворимых сухих веществ	Методические указания, практикум, рефрактометр, образцы плодоовощной продукции, марля, нож, разделочная доска, фарфоровые чашки, дистиллированная вода
Расчеты экономической эффективности хранения	Методические указания
Название раздела, темы	Методические пособия, средства обучения (оборудование, учебно-наглядные пособия и др.)
Введение.	РРО-№7 ¹ [1]
Методы переработки плодов, овощей и картофеля. Ассортимент консервов.	РРО-№8 [1], образцы консервов Быховского консервно-овощесушильного завода, этикетки.
Стерилизация и пастеризация	РРО-№9 [1], лабораторный автоклав, банки, крышки, закаточная машинка, электрическая плита
Фасование, эксгаустирование, герметизация	РРО-№10 [1], [2], образцы тары, крышки, закаточная машинка, электрическая плита
Хранение отдельных видов плодоовощной продукции	РРО-№11 [1]
Тара для консервного производства	РРО-№12

	[1], [2]
Технология закусочных консервов	Методические указания, практикум, сырье, посуда, банки, крышки, закаточная машинка, весы
Технология натуральных консервов	Методические указания, практикум, сырье, посуда, банки, крышки, закаточная машинка, весы
Технология обеденных и заправочных консервов	Методические указания, практикум, сырье, посуда, банки, крышки, закаточная машинка, весы
Маринование	Методические указания, практикум, сырье, посуда, банки, крышки, закаточная машинка, весы
Определение содержания растворимых сухих веществ	Методические указания, практикум, рефрактометр, образцы плодовоовощной продукции, марля, нож, разделочная доска, фарфоровые чашки, дистиллированная вода
Технология соков	РРО-№13, [1],[2], Методические указания, практикум, сырье, посуда, банки, крышки, закаточная машинка, весы
Микробиологические методы консервирования	РРО-№14, [1],[2], методические указания, практикум, сырье, посуда, банки, крышки, закаточная машинка, весы
Сушка плодов и овощей	РРО-№15, [1],[2], методические указания, практикум, сырье, лабораторная сушилка, тара для фасования
Быстрое замораживание	РРО-№16, [1],[2], методические указания, практикум, сырье, морозильная камера, тара для фасования
Товароведная оценка качества плодов и овощей	Сборник ГОСТов на плоды и овощи, образцы плодовоовощной продукции

Примечание: ¹ – Презентация PowerPoint по дисциплине "Хранение плодов, овощей и картофеля";

МАТЕРИАЛЫ, ТСО и пр.

1. Мультимедийный проектор;
2. Компьютеры;