

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Лекций по учебной дисциплине Хранение и переработка плодоовощной продукции
для студентов специальности 1–74 02 04 Плодоовощеводства

Курс 3

Семестр 2

Уч. год 20 /20

№ п.п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1	<p>Введение.</p> <p>1. Значение хранения и переработки плодов и овощей в круглогодичном обеспечении населения плодоовощной продукцией.</p> <p>2. Роль плодов и овощей в питании человека.</p> <p>3. Факторы, влияющие на качество плодов и овощей</p> <p>4. Потери плодов и овощей при хранении и переработке</p> <p>5. Состояние и перспективы развития отрасли.</p>	2
2	<p>Химический состав плодоовощной продукции.</p> <p>1. Общая характеристика состава плодов и овощей.</p> <p>2. Вода</p> <p>3. Минеральные вещества</p> <p>4. Углеводы</p> <p>5. Белки</p> <p>6. Жиры</p> <p>7. Ферменты и органические кислоты</p> <p>8. Витамины</p> <p>9. Дубильные и ароматические вещества, пигменты и фитонциды.</p> <p>10. Изменение химического состава плодов и овощей</p>	4
3	<p>Основы товароведения.</p> <p>1. Понятие о качестве</p> <p>2. Товарная оценка качества.</p> <p>3. Лабораторная оценка качества</p>	2
4	<p>Методы переработки плодоовощной продукции.</p> <p>1. Общая характеристика методов переработки плодов и овощей</p> <p>2. Классификация способов переработки</p> <p>3. Подготовка овощей и плодов к переработке:</p> <p>а) Мойка</p> <p>б) Инспекция и сортирование</p> <p>в) Очистка</p> <p>г) Дробление и резка</p> <p>д) Бланширование.</p>	4
5	<p>Микробиологические методы консервирования.</p> <p>1. Квашение, соление и мочение</p> <p>2. Плодово-ягодное виноделие</p>	4
6	<p>Физические методы переработки плодов и овощей.</p> <p>1. Тепловая стерилизация.</p> <p>2. Консервирование сахаром или солью.</p> <p>3. Быстрое замораживание.</p> <p>4. Сушка плодов и овощей.</p>	4
7	<p>Химические методы переработки плодов и овощей</p> <p>1. Сущность химического метода переработки.</p> <p>2. Сульфитация свежих и переработанных плодов и овощей сернистым ангидридом.</p>	2

	3. Консервирование бензойной кислотой. 4. Консервирование сорбиновой кислотой.	
8	Теоретические основы хранения 1. Проблемы и факторы сохраняемости. 2. Лежкость плодоовощной продукции 3. Научные принципы хранения плодоовощной продукции	4
9	Практические основы хранения плодов и овощей 1. ПОК как объект хранения. 2. Физические свойства ПОК. 3. Физиологические и биохимические процессы происходящие в ПОК при хранении. 4. Микробиологические процессы, происходящие в ПОК при хранении. 5. Влияние насекомых и клещей на сохранность ПОК. 6. Подготовка ПОК к хранению.	6
10	Методы хранения ПОК 1. Особенности уборки и послеуборочной подготовки ПОК к хранению. 2. Транспортировка, упаковка, размещение и методы контроля ПОК. 3. Классификация методов хранения. 4. Контроль и уход за ПОК во время хранения.	6
11	Технология хранения картофеля 1. Особенности хранения картофеля как объекта хранения: период покоя, способность к образованию раневой ткани и т. д. 2. Режимы и способы хранения.	2
12	Технология хранения капусты. 1. Особенности капусты как объекта хранения. 2. Режимы и способы хранения.	2
13	Технология хранения корнеплодов. 1. Особенности основных видов корнеплодов как объекта хранения. 2. Условия и технология хранения корнеплодов 3. Различие в способах хранения свеклы и моркови	2
14	Хранение лука и чеснока. 1. Послеуборочная обработка и подготовка к хранению. 2. Режимы хранения и способы.	2
15	Хранение плодовых овощей. 1. Особенности томатов, огурцов, бахчевых, зеленых овощей как объекта хранения. 2. Режимы и способы хранения. Хранение в РГС.	2
16	Хранение яблок и груш. 1. Особенности яблок и груш как объекта хранения. 2. Режимы и способы хранения.	2
17	Хранение косточковых плодов и ягод 1. Особенности косточковых как объекта хранения. 2. Хранение с применением полимерных материалов в РГС.	2
Итого		50

СОСТАВИЛ _____ Н.Л. Почтовая _____ г.

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры _____ г., протокол № ____.

Зав. кафедрой _____ Н.Л. Почтовая