

1	Название курса по выбору студента	<b>Хранение плодов, овощей и картофеля</b>
2	Специальность	1-74 02 04 Плодоовощеводство
3	Курс обучения	4
4	Семестр обучения	7, 8
5	Трудоемкость в зачетных единицах	5
6	Степень, звание, фамилия, имя, отчество преподавателя	канд. с.-х. наук, доцент Козлов Николай Алексеевич
7	Цели предлагаемого для изучения курса по выбору студента	получение знаний и практических навыков в области хранения сельскохозяйственной продукции с целью круглогодичного обеспечения населения Республики Беларусь свежими плодами и овощами, а перерабатывающей промышленности сырьем
8	Содержание курса по выбору студента	<p>Значение хранения плодов и овощей в круглогодичном обеспечении населения плодоовощной продукцией. Нормы потребления плодоовощной продукции в Республике Беларусь и за рубежом. Требования, предъявляемые к плодоовощной продукции. Факторы, влияющие на качество плодоовощной продукции</p> <p>Общая характеристика химического состава плодов и овощей. Роль высокого содержания воды в определении специфических особенностей плодоовощной продукции. Плоды и овощи – сочная продукция. Содержание растворимых и нерастворимых сухих веществ в плодах и овощах.</p> <p>Научные принципы хранения по Я.Я. Никитинскому: биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз. Теоретические основы лежкости плодов и овощей. Лежкость и сохраняемость.</p> <p>Характеристика плодов и овощей как объекта хранения. Физические свойства плодов и овощей. Сыпучесть. Самосортирование. Сквашность. Механическая прочность.</p> <p>Физиологические и биохимические процессы, происходящие в плодоовощной продукции при хранении (дыхание, раневые реакции, созревание и старение, физиологические расстройства).</p> <p>Общая классификация методов хранения, выбор и оценка метода хранения.</p> <p>Тара и материалы. Контейнеры, поддоны, ящики, полуящики, сетки, мешки. Использование полимерных упаковок (мешков, вставок и др.). Типоразмеры и емкость тары. Требования к таре. Подготовка тары.</p> <p>Хранение в стационарных хранилищах. Назначение и планировочные особенности. Классификация. Основные строительно-конструктивные особенности. Системы вентиляции (естественная, принудительная, активное вентилирование), их конструктивные особенности и характеристика (кратность воздухообмена, удельная подача воздуха). Преимущества активного вентилирования.</p> <p>Способы хранения: в контейнерах, закромах, секциях, навалом, в штабелях. Контроль за режимами хранения.</p> <p>Хранение картофеля. Особенности картофеля как объекта хранения: продолжительность периода покоя, способность к заживлению поврежденных покровных</p>

		<p>тканей, взаимопревращение крахмала и сахаров и зависимость их содержания от условий хранения, интенсивность тепло- и влаговыделения, сквашность.</p> <p>Хранение капусты. Особенности капусты как объекта хранения: процессы, развивающиеся во время хранения, относительная морозостойкость, интенсивность тепло- и влаговыделения</p> <p>Хранение корнеплодов. Особенности основных видов корнеплодов как объекта хранения: вызревание и его показатели, недопустимость подвяливания и подмораживания, интенсивность тепло- и влаговыделения. Условия хранения: роль температуры, влажности и газового состава среды в сохраняемости корнеплодов. Технология хранения.</p> <p>Хранение яблок. Особенности яблок как объекта хранения: характер послеуборочного дозревания, устойчивость к переохлаждению и изменению газового состава среды.</p>
9	Рекомендуемая литература	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред. В.И. Филатова. – М.: Колосс, 2004. – 724 с.: ил.</li> <li>2. Широков, Е.П. Хранения и переработки плодов и овощей / Е.П. Широков, В.И. Полегаев. – М.: Агропроимдат, 1989. – 301 с.</li> <li>3. Широков, Е.П. Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей / Е.П. Широков. – М.: Агропромиздат, 1985. – 192 с.</li> <li>4. Кузнецова, Н.А. Переработка плодов, овощей и картофеля: справ. пособие / Н.А. Кузнецова. – Минск: Ураджай, 1993. – 344 с.</li> <li>5. Мелихов, А.А. Хранение и переработка плодов и овощей: учебное пособие / А.А. Мелихов. – Минск: Ураджай, 2000. – 160 с.</li> <li>6. Жолик, Г.А. Хранение плодов, овощей и картофеля: Лекция / Г.А. Жолик, А.П. Решетник. – Горки: БГСХА, 2002. – 60 с.</li> <li>7. Жолик, Г.А. Технология переработки растительного сырья: учебное пособие. Ч.1./ Г.А. Жолик, Н.А. Козлов. – Горки: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, 2004. – 204 с.</li> </ol>
10	Методы преподавания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- элементы проблемного обучения (проблемное изложение, частично-поисковый метод), реализуемые на лекционных занятиях;</li> <li>- элементы учебно-исследовательской деятельности, реализация творческого подхода, реализуемые на лабораторных и практических занятиях, а также при самостоятельной работе;</li> <li>- тесты.</li> </ul>
11	Язык обучения	русский