

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в направление»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-3.2: Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Введение в направление» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 1.

1. Общие понятия о курсе. Понятие о систематике и классификации пищевого сырья, а также зерновых культур. Особенности морфологии и анатомии семян злаковых, бобовых, масличных культур.. Современные тенденции развития отрасли по переработке растительного сырья. Анализ пищевого сырья. Ботаническая и товарная классификация культур, используемых в пищевой промышленности. Настоящие и просовидные хлеба, морфологические и биологические признаки обеих групп. Описание строения зерновки пшеницы, семени фасоли, семянки подсолнечника..

2. Особенности выращивания зерновых культур. Повреждение зерна на корню. Потери при уборке урожая.

Влияние повреждений зерна на корню на процессы происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания. Перестой зерна на корню. Повреждения при уборке урожая. Влияние повреждений зерна на корню на процессы происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.. Преждевременная приостановка притока сухих веществ в зерно, вызываемая почвенно-климатическими особенностями. Повреждения зерна на корню вредителями. Болезни зерна..

3. Общее понятие о брожении и биотехнологических производствах. Влияние процесса брожения на переработку пищевого сырья и хранение продуктов питания. Основное растительное сырьё биотехнологических производств. Вода в бродильных производствах. Показатели качества воды, используемые для технологических целей. Основные способы водоподготовки.. Общее понятие о процессе брожения. Основные условия протекания процесса брожения. Роль микроорганизмов в производствах. Общая схема бродильных и хлебопекарных производств. Влияние процесса брожения на переработку пищевого сырья и хранение продуктов питания. Общие требования предъявляемые к сырью. Сахаросодержащее сырьё. Основные виды крахмалсодержащего сырья. Специфическое сырьё бродильной и хлебопекарной промышленности..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

М.Н. Колесниченко

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина