

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ЗЕРНА»**

Направление подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Квалификация (степень) выпускника магистр. Форма обучения - заочная

1 Цель освоения дисциплины

Подготовка выпускника к профессиональной деятельности на пищевых и перерабатывающих предприятиях, в отраслевых научно-исследовательских лабораториях, а именно: к организации технологического процесса хранения зерна и продуктов его переработки с использованием инновационных технологий, обеспечивающих повышение эффективности производственного процесса и сохранение и, по возможности, улучшение качества зерна и продуктов его переработки.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

ОПК-3: Способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

ПК-7: Способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.

ПК-19: Способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации.

ПК-23: Готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья.

ПК-24: Способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства.

3 Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 ч).

4 Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие разделы:

- 1 Основные задачи в области хранения зерна.
- 2 Состав зерновой массы.
- 3 Классификация потерь зерна и продуктов его переработки при хранении.
- 4 Стойкость зерна и продуктов его переработки при хранении.
- 5 Зерновая масса как объект хранения.
- 6 Технологические режимы хранения зерновых масс.
- 7 Способы хранения зерновых масс. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении.
- 8 Защита зерна и продуктов его переработки от вредителей хлебных запасов.
- 9 Количественно-качественный учет зерна и продуктов его переработки.
- 10 Зачистка хранилищ.
- 11 Активное вентилирование зерновых масс.
- 12 Размещение зерна и продуктов его переработки.

5 Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:

профессор кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим



Л.В. Анисимова

Л.В. Анисимова

А.А. Беушев

А.А. Беушев