

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ  
ОСНОВЫ И ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

по основной профессиональной образовательной программе прикладного бакалавриата 19.03.02  
«Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2017-2018гг) Профиль  
«Современные технологии переработки растительного сырья» (очная, заочная форма  
обучения)

**1 Цель освоения дисциплины**

Изучить физико-химические методы и общие принципы хранения и переработки растительного сырья с целью получения продуктов питания высокого качества..

**2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

**ОПК-2** Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

**ПК-1** Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства

**ПК-2** Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

**ПК-4** Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

**ПК-5** Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья

**3 Трудоемкость дисциплины - 4 ЗЕ (144 часа)**

**4 Содержание дисциплины** Дисциплина

включает следующие разделы:

Зерновая масса как экологическая система. Классификация потерь зерна при хранении. Физические свойства зерновой массы. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе при хранении. Вредители хлебных запасов. Общие сведения о производстве муки. Теоретические основы очистки зерна от примесей. Гидротермическая обработка зерна. Теоретические основы измельчения зерна. Теоретические основы сортирования продуктов измельчения зерна. Модули технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Физико-химические основы переработки растительного сырья в бродильном производстве.

**5 Форма промежуточной аттестации - экзамен.**

Разработал:  
Доцент кафедры ТХПЗ



Л.А. Козубаева

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев