

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Зерноведение»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020г.)
очная, заочная форма обучения

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Зерноведение» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 1.

1. Классификация зерновых культур. Рост и развитие хлебных растений. Морфология и анатомия зерновых культур. Ботаническая и товарная классификация культур, используемых в пищевой промышленности. Настоящие и просовидные хлеба, морфологические и биологические признаки обеих групп. Ткани растений. Строение и жизнедеятельность вегетативных органов. Строение цветка и соцветий. Общая характеристика плодов и семян. Фазы роста. Рассматривается внутреннее и внешнее строение типичной для злаковых культур зерновки пшеницы, для бобовых культур - семени фасоли. Внутреннее и внешнее строение семени подсолнечника.

2. Повреждения зерна на корню и при уборке урожая. Понятие о зерновой массе. Преждевременная приостановка притока сухих веществ в зерно, вызываемая почвенно-климатическими особенностями. Повреждения зерна на корню вредителями. Болезни зерна. Перестой зерна на корню. Повреждения при уборке урожая. Понятие о зерновой массе. Качество и состояние зерна. Общие принципы оценки качества зерна.

3. Пшеница. Рожь. Овес. Ячмень. Общая характеристика. Ботанические особенности. Классификация (в т.ч. виды, разновидности, сорта). Химический состав.

4. Гречиха. Рис. Подсолнечник. Лен. Соя. Общая характеристика. Ботаническая классификация. Химический состав.

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Понятие о систематике и классификации зерновых культур. Ботаническая и товарная классификация культур, используемых в пищевой промышленности. Настоящие и просовидные хлеба, морфологические и биологические признаки обеих групп.

2. Рост и развитие хлебных растений. Ткани растений. Строение и жизнедеятельность вегетативных органов. Строение цветка и соцветий. Общая характеристика плодов и семян. Фазы роста.

3. Морфология и анатомия зерновых злаков, семян бобовых и масличных культур. Рассматривается внутреннее и внешнее строение типичной для злаковых культур зерновки пшеницы, для бобовых культур - семени фасоли. Внутреннее и внешнее строение семени подсолнечника.

4. Повреждение зерна на корню. Потери при уборке урожая. Преждевременная приостановка притока сухих веществ в зерно, вызываемая почвенно-климатическими особенностями. Повреждения зерна на корню вредителями. Болезни зерна. Перестой зерна на корню. Повреждения при уборке урожая.

5. Зерновая масса. Понятие о зерновой массе. Качество и состояние зерна. Общие принципы оценки качества зерна.

6. Пшеница. Рожь. Общая характеристика. Ботанические особенности. Классификация (в т.ч. виды, разновидности, сорта). Химический состав.

7. Ячмень. Овес. Гречиха. Рис. Общая характеристика. Ботаническая классификация. Химический состав.

8. Подсолнечник. Соя. Лен. Общая характеристика. Ботаническая классификация. Химический состав.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:



А.А. Беушев