

## 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