

**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 прикладного бакалавриата) (по УП 2020 г.)
очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из 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-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

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

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. Общие сведения из жизни растений. Ткани растений. Строение и жизнедеятельность вегетативных органов. Строение цветка и соцветий. Общая характеристика плодов и семян. Рост и развитие растений.

3. Морфология и анатомия семян зерновых злаков. Рассматривается внутреннее и внешнее строение типичной для злаковых культур зерновки пшеницы.

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. Общее понятие о брожении и бродильных производствах. Общее понятие о процессе брожения. Основные условия протекания процесса брожения. Роль микроорганизмов в производствах. Общая схема бродильных производств.

6. Основное растительное сырьё в бродильной промышленности. Общие требования, предъявляемые к сырью. Сахаросодержащее сырьё

3) Основные виды крахмалсодержащего сырья. Специфическое сырьё бродильной промышленности.

7. Вода в бродильных производствах. Показатели качества воды, используемые для технологических целей. Основные способы водоподготовки.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

заведующий кафедрой

кафедры ТБПВ

В.А. Вагнер

Проверил:



А.А. Беушев