

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Пищевое растительное сырье»

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-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Пищевое растительное сырье» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 3.**

**1. Пшеница, рожь как важнейшие продовольственные культуры.** Классификация, особенности биологии и морфологии. Анатомия, химический состав.

**2. Основное растительное сырье для хлебопекарной промышленности.** Классификация и ассортимент муки. Особенности химического состава муки различных видов.

**3. Сахаристые вещества как сырье в пищевой биотехнологии.** Классификация и ассортимент сахаристых веществ. Химический состав, свойства, характеристики.

**4. Ячмень как важнейшее сырье для пивоваренной промышленности.** Классификация, особенности биологии и морфологии. Анатомия, химический состав.

**5. Основное растительное сырьё пивоваренного производства.** Ячменный солод. Хмель. Зерновые и незерновые насоложенные материалы, используемые в пивоварении.


**6. Основное растительное сырьё для получения этилового ректифицированного спирта. Основное сырьё для виноделия.** Растительное сырье для производства спирта: картофель, сахарная свекла и зерновые культуры. Виноград как сырье для виноделия.

**7. Основное растительное сырьё для консервирования плодов, ягод и овощей.** Классификация плодов и ягод, овощей. Механический и химический состав плодов и ягод и овощей.

**8. Основное растительное сырьё для производства безалкогольных напитков и кваса.** Описание и характеристика растительного сырья, используемого для производства безалкогольных напитков и кваса.

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ  
доцент  
кафедры ТБПВ



А.С. Захарова

М.Н. Колесниченко

Проверил:



А.А. Беушев