

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Введение в направление Продукты питания из растительного сырья»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем 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 Продукты питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 5.**

**1. Классификация сельскохозяйственных растений. Общие сведения из жизни растений. Морфология и анатомия зерна и семян..** Классификация сельскохозяйственных растений. Общие сведения из жизни растений. Морфология и анатомия зерна и семян. Химический состав плодов и семян. Повреждения зерна на корню. Потери при уборке урожая..

**2. Общие сведения из жизни растений..** Зерновая масса. Общее понятие о брожении и бродильных производствах. Основное растительное сырье в бродильной промышленности. Вода в бродильных производствах..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.С. Захарова

Ю.С. Лазуткина