

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология хранения зерна»

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

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология хранения зерна» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**1. Понятие зерновой массы. Классификация потерь зерна при хранении. Физические свойства зерновой массы Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе при хранении.** Характеристика зерновой массы. Состав зерновой массы. Классификация потерь зерна при хранении. Физические свойства зерновой массы, имеющие значение при хранении и обработке зерна. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе при хранении: дыхание, послеуборочное дозревание, прорастание зерна при хранении, долговечность зерна..

**2. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов.** Карантинные меры борьбы. Профилактические меры борьбы. Истребительные меры борьбы. Дезинсекция. Деакаризация. Дератизация..

**3. Технологические режимы хранения зерновых масс.** Общая характеристика технологических режимов хранения зерновых масс. Экономическая целесообразность их применения. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии. Хранение зерновых масс без доступа воздуха.

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ

Л.В. Анисимова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина