

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 бакалавриата)

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

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ОПК-3.2: Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания;

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. Морфология и анатомия семян злаковых, бобовых, масличных культур.. Рассматривается внутреннее и внешнее строение типичной для злаковых культур зерновки пшеницы, семени фасоли, семянки подсолнечника.

3. Повреждение зерна на корню. Потери при уборке урожая. Влияние повреждений зерна на корню на процессы происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.. 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. Влияние повреждений зерна на корню на процессы происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания..

4. Общее понятие о брожении и биотехнологических производствах. Влияние процесса брожения на переработку пищевого сырья и хранение продуктов питания.. Общее понятие о процессе брожения. Основные условия протекания процесса брожения. Роль микроорганизмов в производствах. Общая схема бродильных и хлебопекарных производств. Влияние процесса брожения на переработку пищевого сырья и хранение продуктов питания..

5. Основное растительное сырьё биотехнологических производств.. Общие требования предъявляемые к сырью. Сахаросодержащее сырьё

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

6. Вода в бродильных производствах. Влияние воды на процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.. Показатели качества воды, используемые для технологических целей. Основные способы водоподготовки. Влияние воды на процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

А.С. Захарова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина