

## 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 заочная. Семестр 1.**

**1. Понятие о систематике и классификации зерновых культур. Морфология и анатомия злаковых, бобовых, масличных культур..** Ботаническая и товарная классификация культур, используемых в пищевой промышленности. Рассматривается внутреннее и внешнее строение типичной для злаковых культур зерновки пшеницы, семени фасоли, семянки подсолнечника.

**2. 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..

**3. Общее понятие о брожении и биотехнологических производствах. Вода в бродильных производствах. Влияние процесса брожения / воды на переработку пищевого сырья и хранение продуктов питания. Влияние воды на процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении 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. 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