

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современные технологии хранения растительного сырья и продуктов его переработки»

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

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

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

- ПК-3.2: Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов;
- ПК-4.1: Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;
- ПК-4.2: Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Современные технологии хранения растительного сырья и продуктов его переработки» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 4.

1. Введение. Растительное сырье для зерноперерабатывающей и пищевой промышленности. Зерновая масса и продукты переработки зерна как экологические системы. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность биотических компонентов зерновой массы. Цель и задачи дисциплины. Классификация и характеристика растительного сырья для зерноперерабатывающей и пищевой промышленности. Зерновая масса и продукты переработки зерна как экологические системы. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность биотических компонентов зерновой массы: зерна основной культуры и семян сорных растений, микроорганизмов, вредителей хлебных запасов из мира насекомых и клещей..

2. Особенности обработки и хранения зерна различных культур и разного целевого назначения. Хранение кукурузы. Особенности обработки и хранения семян бобовых культур. Хранение зерна риса. Хранение масличных культур.. Характеристика кукурузы как объекта хранения. Режимы и способы хранения кукурузы. Бобовые культуры как объект хранения. Режимы и способы хранения бобовых культур.

Зерно риса как объект хранения. Режимы и способы хранения риса-зерна. Масличные культуры как объект хранения. Режимы и способы хранения масличных культур..

3. Задачи хлебоприемных предприятий при работе с семенными фондами. Обоснование выбора технологического оборудования и параметров технологического процесса при обработке семенного зерна. Плодово-ягодное сырье. Хранение свежих плодов и ягод.. Задачи хлебоприемных предприятий при работе с семенными фондами. Классификация партий семенного зерна, поступающего на хранение, по посевным свойствам. Основные принципы построения технологического процесса обработки семенного зерна. Классификация плодово-ягодного сырья. Способы хранения свежих плодов и ягод..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

Л.В. Анисимова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина