

## 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. Общие понятия о курсе. Понятие о систематике и классификации пищевого сырья, а также зерновых культур. Особенности морфологии и анатомии семян злаковых, бобовых, масличных культур..** Современные тенденции развития отрасли по переработке растительного сырья. Анализ пищевого сырья. Ботаническая и товарная классификация культур, используемых в пищевой промышленности. Настоящие и просовидные хлеба, морфологические и биологические признаки обеих групп. Описание строения зерновки пшеницы, семени фасоли, семянки подсолнечника..

**2. Особенности выращивания зерновых культур. Повреждение зерна на корню. Потери при уборке урожая.**

**Влияние повреждений зерна на корню на процессы происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания. Перестой зерна на корню. Повреждения 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..

**3. Общее понятие о брожении и биотехнологических производствах. Влияние процесса брожения на переработку пищевого сырья и хранение продуктов питания. Основное растительное сырьё биотехнологических производств. Вода в бродильных производствах. Показатели качества воды, используемые для технологических целей. Основные способы водоподготовки..** 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. Общие требования предъявляемые к сырью. Сахаросодержащее сырьё. Основные виды крахмалсодержащего сырья. Специфическое сырьё бродильной и хлебопекарной промышленности..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

М.Н. Колесниченко

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина