

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 прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

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. Общие сведения из жизни растений.. Ткани растений.Строение и жизнедеятельность вегетативных органов. Строение цветка и соцветий. Общая характеристика плодов и семян. Рост и развитие растений..

3. Морфология и анатомия семян зерновых злаков.. Рассматривается внутреннее и внешнее строение типичной для злаковых культур зерновки пшеницы..

4. Повреждение зерна на корню. Потери при уборке урожая.. 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..

5. Общее понятие о брожении и бродильных производствах.. Общее понятие о процессе брожения. Основные условия протекания процесса брожения. Роль микроорганизмов в производствах. Общая схема бродильных производств.

6. Основное растительное сырьё в бродильной промышленности.. Общие требования предъявляемые к сырью. Сахаросодержащее сырьё

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

7. Вода в бродильных производствах.. Показатели качества воды, используемые для технологических целей. Основные способы водоподготовки.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.С. Захарова

Ю.С. Лазуткина