

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология хранения зерна»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология хранения зерна» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Введение. Классификация потерь зерна при хранении. Самосогревание и слеживание зерновых масс. Цель и задачи дисциплины. Классификация потерь зерна при хранении. Сущность явления самосогревания. Значение отдельных компонентов зерновой массы в образовании тепла. Теплофизические и массообменные свойства зерновой массы. Виды самосогревания..

2. Технологические режимы хранения зерновых масс. Общая характеристика технологических режимов хранения зерновых масс. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии. Хранение зерновых масс без доступа воздуха. Выявление объектов для улучшения технологии хранения..

3. Технологические режимы хранения зерновых масс. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. Очистка зерна. Активное вентилирование, Химическое консервирование. Физическое консервирование..

4. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов. Классификация мер борьбы с вредителями хлебных запасов. Карантинные меры борьбы. Объекты и причины заражения вредителями хлебных запасов. Профилактические меры борьбы. Истребительные меры борьбы. Классификация. Дезинсекция. Ядохимикаты, используемые для борьбы с насекомыми и клещами..

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Классификация потерь зерна при хранении. Самосогревание и слеживание зерновых масс. Цель и задачи дисциплины. Классификация потерь зерна при хранении. Сущность явления самосогревания. Значение отдельных компонентов зерновой массы в образовании тепла. Теплофизические и массообменные свойства зерновой массы. Виды самосогревания. Условия, способствующие возникновению и развитию самосогревания. Сущность явления слеживания зерновых масс. Выявление объектов для улучшения технологии хранения..

2. Технологические режимы хранения зерновых масс. Общая характеристика технологических режимов хранения зерновых масс. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии. Хранение зерновых масс без доступа воздуха..

3. Технологические режимы хранения зерновых масс.. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. Очистка зерна. Активное вентилирование, Химическое консервирование. Физическое консервирование..

4. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов. Классификация мер борьбы с вредителями хлебных запасов. Карантинные меры борьбы. Объекты и причины заражения вредителями хлебных запасов. Профилактические меры борьбы. Истребительные меры борьбы..

5. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов. Технология приемки, размещения, хранения зерна. Дезинсекция. Ядохимикаты, используемые для борьбы с насекомыми и клещами.

Дератизация. Ядохимикаты, используемые для борьбы с грызунами. Технология приемки зерна. Размещение зерна. Наблюдение за зерном при хранении. Учет количества и качества зерна...

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Л.В. Анисимова

доцент

кафедры ТХПЗ

Л.В. Анисимова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина