

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины
ТЕХНОЛОГИЯ МУКИ И КРУПЫ

По основной образовательной программе бакалавриата (прикладной) 19.03.02
«Продукты питания из растительного сырья» заочной формы обучения.

1. Цель дисциплины «Технология муки и крупы» – ознакомить студентов с технологическими приемами производства муки и крупы, требованиями, предъявляемыми к качеству муки и крупы, составом и свойствами сырья для мукомольно-крупяной промышленности, специальными операциями при производстве муки и крупы, теоретическими основами управления качеством и технологическими процессами на современных мукомольных и крупяных заводах.

В соответствии с поставленной целью при изучении дисциплины рассматриваются следующие задачи:

- ассортимент производимой мукомольно-крупяной продукции;
- классификация сырья, характеристика его питательности;
- правила приема, хранения и подготовки сырья к переработке;
- основные технологические операции производства муки, круп и крупяных хлопьев;
- применяемое в процессе производства муки и круп технологическое оборудование;
- принципиальные технологические схемы производства муки и круп и пути их совершенствования.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

<i>Код компетенции</i>	<i>Формулировка компетенции</i>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

3.Трудоемкость дисциплины ЗЕТ 8 (288 часов)

4.Содержание дисциплины

Модуль 1 Технология и оборудования для переработки зерна в муку

Последовательность технологических операций, проводимых при подготовке зерна к помолу в зерноочистительном отделении мельзавода. Технологические схемы подготовки зерна пшеницы и ржи к обойному помолу. Технологические схемы подготовки зерна пшеницы к сортовому помолу. Технологические схемы подготовки зерна ржи к сортовому помолу Количественный баланс помола. Драной процесс, его модули, правила расстановки сит на драных системах. Режимы измельчения и просеивания. Ситовечный процесс, технология получения манной крупы. Шлифовочный процесс, технология получения зародыша. Размольный процесс, Технология получения зародыша. Контроль муки Моделирование полностью взаимосвязанных технологических схем размольного отделения мельзаводов на различных типах вальцовых станков и рассевов. Помолы ржи Макароны помолы Технология малых мельниц

Модуль 2 Технологии и технологическое оборудование по переработке зерна в крупы.

Введение. Цели и задачи курса, его место в учебном процессе, график учебного процесса по дисциплине. Общие закономерности технологического процесса переработки зерна в крупу.

Принципиальная технологическая схема подготовки зернового сырья крупяных культур посредством гидротермической обработки. Технологическое оборудование для шелушения зерна. Оценка эффективности операций очистки и шелушения. Сортирование зерна перед шелушением и продуктов шелушения. Технологическое оборудование для сортирования зерна и продуктов шелушения. Шлифование и полирование готовой продукции. Технологическое оборудование для шлифования и полирования. Контроль качества готовой продукции. Частная технология переработки риса в крупу. Частная технология переработки овса в крупу. Производство овсяных хлопьев и толокна. Лекция №6 Частная технология переработки гречихи в крупу. Частная технология переработки проса в крупу. Частная технология переработки ячменя в крупу. Частная технология переработки пшеницы в крупу. Частная технология переработки гороха в крупу. Перспективы развития крупяной промышленности в России и за рубежом.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, зачет

Разработал
Доцент кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил
Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев

