

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины
ТЕХНОЛОГИЯ МУКИ И КРУПЫ

По основной образовательной программе бакалавриата (прикладной)
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной 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**

Лекция 1

Последовательность технологических операций, проводимых при подготовке зерна к помолу в зерноочистительном отделении мельзавода

Лекция 2

Технологические схемы подготовки зерна пшеницы и ржи к обойному помолу Технологические схемы подготовки зерна пшеницы к сортовому помолу

Лекция 3

Технологические схемы подготовки зерна ржи к сортовому помолу Количественный баланс помола.

Лекции 4 Драной процесс, его модули, правила расстановки сит на драных системах. Режимы измельчения и просеивания.

Лекция 5 Ситовечный процесс, технология получения манной крупы.

Лекция 6 Шлифовочный процесс, технология получения зародыша.

Лекция 7 Размольный процесс, Технология получения зародыша. Контроль муки

Лекция 8 Моделирование полностью взаимосвязанных технологических схем размольного отделения мельзаводов на различных типах вальцовых станков и рассевов

Лекция 9

Помолы ржи Макароны помолы Технология малых мельниц

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

Лекция №1

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

Лекция №2

Принципиальная технологическая схема подготовки зернового сырья крупяных культур посредством гидротермической обработки. Технологическое оборудование для шелушения зерна. Оценка эффективности операций очистки и шелушения.

Лекция №3 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

Лекция №4 Частная технология переработки риса в крупу.

Лекция №5 Частная технология переработки овса в крупу. Производство овсяных хлопьев и толокна.

Лекция №6

Частная технология переработки гречихи в крупу.

Лекция №7

Частная технология переработки проса в крупу. Частная технология переработки ячменя в крупу.

Лекция №8

Частная технология переработки пшеницы в крупу. Частная технология переработки гороха в крупу.

Лекция №9

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

