

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
**«Оборудование технологических отделений макаронного производства»**  
по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
(уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020г.)  
очная, заочная форма обучения

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Трудоемкость дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве 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

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Оборудование технологических отделений макаронного производства» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Оборудование для хранения и подготовки сырья.** Оборудование для бестарного хранения муки. Ёмкости для хранения муки. Оборудование складов тарного хранения муки. Механический транспорт. Пневматический транспорт. Оборудование для очистки муки. Просеивающие машины. Оборудование для подготовки и дозирования обогатительных добавок.

**2. Оборудование для замеса теста и формования макаронных изделий.** Шнековые прессы. Тестосмесители макаронных прессов. Матрицы. Формующие отверстия макаронных матриц. Машины для мойки матриц.

**3. Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий.** Оборудование для резки коротких макаронных изделий. Универсальные режущие машины. Штампующие машины. Оборудование для раскладки коротких макаронных изделий. Оборудование для резки и раскладки длинных макаронных изделий.

**4. Оборудование для сушки макаронных изделий.** Оборудование для сушки короткорезанных макаронных изделий. Установка для предварительного подсушивания. Конвейерные сушилки. Барабанные сушилки. Оборудование для сушки длинных макаронных изделий. Шкафные сушилки. Конвейерные сушилки.

**5. Оборудование для накопления и стабилизации макаронных изделий.** Накопители-стабилизаторы. Виброохладители.

**6. Оборудование для фасовки и упаковки макаронных изделий.** Фасовочно-упаковочные автоматы. Оборудование для упаковки макаронных изделий в крупную тару.

**7. Технологические линии производства макаронных изделий.** Автоматизированные линии. Комплексно-механизированные линии. Устройство и принцип действия линий «Паван», «Текалит», «Бюллер», «Брайбанти» и др.

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**1. Оборудование для хранения и подготовки сырья.** Оборудование для бестарного хранения муки. Ёмкости для хранения муки. Оборудование складов тарного хранения муки. Механический транспорт. Пневматический транспорт. Оборудование для очистки муки. Просеивающие машины. Оборудование для подготовки и дозирования обогатительных добавок.

**2. Оборудование для замеса теста, формования, резки и раскладки макаронных изделий.**

Тестосмесители макаронных прессов. Матрицы. Машины для мойки матриц. Оборудование для резки и раскладки коротких и длинных макаронных изделий. Штампующие машины.

**3. Оборудование для сушки и стабилизации макаронных изделий.** Оборудование для сушки короткорезанных макаронных изделий. Установка для предварительного подсушивания. Конвейерные сушилки. Барабанные сушилки. Оборудование для сушки длинных макаронных изделий. Шкафные сушилки. Конвейерные сушилки. Накопители-стабилизаторы. Виброохладители.

**4. Оборудование для фасовки и упаковки макаронных изделий.** Фасовочно-упаковочные автоматы. Оборудование для упаковки макаронных изделий в крупную тару.

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ

В.Г. Курцева

Проверил:



А.А. Беушев