

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология пищевых концентратов и экструдированных продуктов»
по основной профессиональной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2020 г.)
Профиль «Современные технологии переработки растительного сырья»
(очная, заочная форма обучения)

1. Цель дисциплины: развитие *профессиональных компетенций*, в соответствии с которыми обучающийся **должен освоить** специализированные знания в области переработки зерна в муку 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 пищевых концентратов и экструдированных продуктов, теоретическими основами управления качеством и технологическими процессами на современных пищевых концентратных заводах. В соответствии с поставленной целью при изучении дисциплины рассматриваются следующие задачи: ассортимент производимой пищевых концентратной продукции; классификация сырья, характеристика его питательности; правила приема, хранения и подготовки сырья к переработке; основные технологические операции производства пищевых концентратов; применяемое в процессе производства пищевых концентратов оборудование; принципиальные технологические схемы производства и пути их совершенствования.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-7: способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-27: способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часов).

1. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

6 семестр

Модуль 1. Введение. Цели и задачи курса, его место в учебном процессе, график учебного процесса по дисциплине. История развития отрасли. Зерновое сырье для производства круп. Основные показатели качества. Общие закономерности технологического процесса переработки. Принципиальная технологическая схема подготовки сырья к переработке. Принципиальная технологическая схема подготовки зернового сырья крупяных культур посредством гидротермической обработки. Технологическое оборудование для пищевых концентратной промышленности. Оценка эффективности операции сортирования. Шлифование и полирование готовой продукции. Контроль качества готовой продукции. Частная технология переработки производства пищевых концентратов.

Модуль 2. Виды и назначение экструдатов. Принципиальная схема подготовки зерна к экструдированию. Гидротермическая обработка зерна. Оборудование применяемое при экструдировании. Технологические схемы линий. Экструдирование зернового сырья. Низкотемпературное экструдирование. Высокотемпературное экструдирование.

Форма промежуточной аттестации – 6 семестр - зачет

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ



С.Б. Есин

Проверил:



А.А. Беушев