

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых
производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья
Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-20: готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-22: готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Современное состояние технологического оборудования в отрасли производства продуктов питания из растительного сырья. Основы технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.. .
2. Особенности проектирования и технологическое оборудование подготовительного отделения мукомольных предприятий. .
3. Особенности проектирования и технологическое оборудование размольных отделений мукомольных предприятий. .
4. Особенности проектирования и технологическое оборудование мельниц по выработке макаронной крупки. .
5. Особенности проектирования и технологическое оборудование подготовительных отделений крупозаводов.. .
6. Технологическое оборудование шелушильно-шлифовальных отделений крупозаводов. .
7. Технологическое оборудование для производства зерновых хлопьев и круп быстрого приготовления. .
8. Технологическое оборудование хлебопекарного производства (приемка, хранение, подготовка муки и дополнительного сырья). .
9. Основы технико-экономического обоснования реконструкции и современное технологическое оборудование для хлебозаводов (оборудование для термической обработки).
Процессы управления производством хлеба.. .
10. Оборудование для фасовки и упаковки пищевой продукции из растительного сырья. .

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.Б. Есин

Ю.С. Лазуткина