

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология муки и крупы»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

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

**Общий объем дисциплины** – 8 з.е. (288 часов)

**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-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- 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-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология муки и крупы» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 7.**

**Объем дисциплины в семестре** – 2.69 з.е. (97 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен

**1. Последовательность технологических операций, проводимых при подготовке зерна к помолу в зер-ноочистительном отделении мельзавода. .**

**2. Технологические схемы подготовки зерна пшени-цы и ржи к обойному помолу**

**Технологические схемы подготовки зерна пшени-цы к сортовому помолу. .**

**3. Технологические схемы подготовки зерна ржи к сортовому помолу**

**Обойные помолы пшеницы, их основные модули. Управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве муки: моделирование технологических схем мельзаводов обойного помола. Количественный баланс помола.. .**

**4. Драной процесс, его модули, правила расстановки сит на драных системах. Режимы измельчения и просеивания. Применение вымольных машин в дра-ном процессе. Моделирование технологических схем драного процесса. Прогрессивные методы подбора и эксплуатации оборудования. Драной процесс, его модули, правила расстановки сит на драных системах. Режимы измельчения и просеивания. Применение вымольных машин в драном процессе. Моделирование технологических схем драного процесса.**

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**Объем дисциплины в семестре** – 5.31 з.е. (191 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен

**1. Ассортимент выпускаемых круп. Зерновое сырье для производства круп. Основные показатели качества круп (в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка). Прогрессивные методы подбора и эксплуатации оборудования. Общие закономерности технологического процесса переработки зерна в крупу.**

**Принципиальная технологическая схема подготовки сырья к переработке. Принципиальная технологическая схема шелушения и сортирования зерна при производстве круп.. .**

**2. Управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве крупы. Принципиальная технологическая схема подготовки зернового сырья крупяных культур посредством гидротермической обработки. Цели и задачи операций шелушения зерна крупяных культур. Классификация способов шелушения зерна. Технологическое оборудование для шелушения зерна. Оценка эффективности операций очистки и шелушения.. .**

**3. Сортирование зерна перед шелушением и продук-тов шелушения. Технологическое оборудование для сортирования зерна и продуктов шелушения. Оценка эффективности операции сортирования. Шлифование и полирование готовой продукции. Технологическое оборудование для шлифования и полирования. Оценка эффективности операции шлифования и полирования. Контроль качества готовой продукции. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.Б. Есин

Ю.С. Лазуткина