

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств»

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 – 7 з.е. (252 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-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 и оборудование зерноперерабатывающих производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Подготовка зерна к помолу. Зерноочистительное отделение мельзавода.
2. Подготовка зерна пшеницы и ржи к обойному помолу, зерна пшеницы к сортовому помолу. Технологические схемы.
3. Режимы измельчения и просеивания в дранном процессе. Драной процесс..
4. Ситовеечный процесс правила расстановки сит. Технология получения манной крупы..
5. Шлифовочный процесс продукты первого и второго качества. Технология получения зародыша.
6. Размольный процесс закономерности построения. Контроль муки.
7. Моделирование технологических схем. Моделирование полностью взаимоувязанных технологических схем размольного отделения мельзаводов на различных типах вальцовых станков и рассевов.
8. Макаронные помолы мягких и твердых пшениц. Технология малых мельниц.

Форма обучения очная. Семестр 6.

Объем дисциплины в семестре – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Введение.. Цели и задачи курса, его место в учебном процессе, график учебного процесса по дисциплине. История развития отрасли..
2. Общие закономерности технологического процесса подготовки зернового сырья. Принципиальная технологическая схема подготовки зернового сырья крупяных культур.
3. Оборудование для сортирования зерна перед шелушением и продуктов 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.

4. Оборудование для проведения гидротермической обработки. Режимы гидротермической обработки.

5. Оборудование и технология переработки овса в крупу.. Особенности зерна овса как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки зерна овса к шелушению. Гидротермическая обработка зерна овса. Шелушение и шлифование. Частная технология переработки овса в крупу. Производство овсяных хлопьев и толокна..

6. Оборудование и технология переработки гречихи в крупу.. Особенности зерна гречихи как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки гречихи к шелушению. Гидротермическая обработка зерна гречихи. Сортирование зерна на фракции перед шелушением. Шелушение и сортирование продуктов шелушения. Контроль готовой продукции.

7. Оборудование и технология переработки проса в крупу.. Особенности зерна проса как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки проса к шелушению. Особенности шелушения и сортирования. Частная технология переработки ячменя в крупу. Особенности зерна ячменя как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки ячменя к шелушению. Особенности шелушения и сортирования..

8. Оборудование и технология переработки пшеницы в крупу. Частная технология переработки гороха в крупу.. Особенности зерна пшеницы как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки пшеницы к шелушению. Особенности шелушения и сортирования. Особенности зерна гороха как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки гороха к шелушению. Особенности шелушения и сортирования..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.Б. Есин

Ю.С. Лазуткина