

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 – 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 муки и крупы» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет

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. Моделирование технологических схем мельзаводов обойного помола. Количественный баланс помола.. .
4. 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. .
5. Ситовеечный процесс, его модули, расстановка сит на ситовеечных системах, технология получения манной крупы. Моделирование взаимоувязанных схем драного и ситовеечного процессов. .
6. Шлифовочный процесс, его модули, расстановка сит на шлифовочных системах, технология получения зародыша. Моделирование взаимоувязанных схем драного, ситовеечного и шлифовочного процессов.. .
7. Моделирование полностью взаимоувязанных техно-логических схем размольного отделения мельзаводов на различных типах вальцовых станков и рассевов. Управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве муки: моделирование полностью взаимоувязанных технологических схем размольного отделения мельзаво-дов на различных типах вальцовых станков и рассевов..
8. Размольный процесс, его модули, расстановка сит на размольных системах. Правила направления продуктов в размольный процесс из драного, ситовеечного и шлифовочного

процессов. **Технология получения зародыша. Контроль муки (в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка).** .

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. Ассортимент выпускаемых круп. Зерновое сырье для производства круп. Основные показатели качества круп (в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка). Общие закономерности техно-логического процесса переработки зерна в крупу. Принципиальная технологическая схема подготовки сырья к переработке. Прогрессивные методы подбора и эксплуатации оборудования..

2. 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 эф-фективности операций очистки и шелушения.. .

3. Сортирование зерна перед шелушением и продуктов шелушения.. Управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве крупы: технологическое оборудование для сортирования зерна и продуктов шелушения. Оценка эф-фективности операции сортирования. Шлифование и поли-рование готовой продукции. Технологическое оборудование для шлифования и полирования. Оценка эффективности операции шлифования и полирования. Контроль качества готовой продукции.

4. Сортирование зерна перед шелушением и продуктов шелушения.. Технологическое оборудование для сорти-рования зерна и продуктов шелушения. Оценка эффе-ктивности операции сортирования. Шлифование и поли-рование готовой продукции. Технологическое оборудо-вание для шлифования и полирования. Оценка эффе-ктивности операции шлифования и полирования. Кон-троль качества готовой продукции.

5. Частная технология переработки овса в крупу.. Применение специализированных знаний в области технологии производства крупы: 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. Частная технология переработки гречихи в крупу.. Осо-бенности зерна гречихи как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки гречихи к шелушению. Гидротермическая обработка зерна гречи-хи. Сортирование зерна на фракции перед шелушением. Шелушение и сортирование продуктов шелушения. Контроль готовой продукции.

7. Частная технология переработки проса в крупу.. Особен-ности 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. Частная технология переработки пшеницы в крупу. Частная технология переработки гороха в крупу.. Особенности зерна пшеницы как сырья для производ-ства крупы. Принципиальная схема подготовки пшени-цы к шелушению. Особенности шелушения и сортиро-вания. Особенности зерна гороха как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки гороха к ше-лушению. Особенности шелушения и сортирования..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.Б. Есин

Ю.С. Лазуткина