

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Оборудование технологических отделений макаронного производства»**

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 – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Оборудование технологических отделений макаронного производства» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 8.

1. Оборудование для хранения и подготовки сырья.. Оборудование для бестарного хранения муки. Ёмкости для хранения муки. Оборудование складов тарного хранения муки. Механический транспорт. Пневматический транспорт. Оборудование для очистки муки. Просеивающие машины. Оборудование для подготовки и дозирования обогатительных добавок..

2. Оборудование для замеса теста, формования, резки и раскладки макаронных изделий.. Тестосмесители макаронных прессов. Матрицы. Машины для мойки матриц. Оборудование для резки и раскладки коротких и длинных макаронных изделий. Штампующие машины..

3. Оборудование для сушки и стабилизации макаронных изделий.. Оборудование для сушки короткорезанных макаронных изделий. Установка для предварительного подсушивания. Конвейерные сушилки. Барабанные сушилки. Оборудование для сушки длинных макаронных изделий. Шкафные сушилки. Конвейерные сушилки. Накопители-стабилизаторы. Виброохладители..

4. Оборудование для фасовки и упаковки макаронных изделий.. Фасовочно-упаковочные автоматы. Оборудование для упаковки макаронных изделий в крупную тару..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

В.Г. Курцева

Ю.С. Лазуткина