

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Физико-химические основы и принципы переработки зерна»**

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

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Физико-химические основы и принципы переработки зерна» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Режимы и условия ведения технологических процессов производства муки и крупы. Теоретические основы очистки зерна от примесей.. Общая схема процессов на мельзаводе. Технологическая схема подготовительного отделения мельзавода. Общая схема процессов на крупозаводе.

Способы сепарирования зерновой смеси. Обработка поверхности зерна в обочных машинах..

2. Режимы и условия ведения гидротермической обработки зерна.. Общая схема взаимодействия составных частей зерна с водой. Разрыхление эндосперма зерна при отволаживании. Методы гидротермической обработки зерна (ГТО). Влияние ГТО на свойства зерна.

3. Взаимосвязь параметров измельчения и качества получаемых круподунстовых продуктов.. Параметры, влияющие на процесс измельчения в вальцовых станках. Оперативно-регулируемые и неоперативно-регулируемые параметры..

4. Теоретические основы сортирования продуктов измельчения зерна.. Классификация продуктов размола по крупности.

Сортирование крупок по добротности. Обогащение продуктов сортирования в ситовечных машинах..

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

Л.А. Козубаева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина