

**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 бакалавриата)

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

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

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;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-3.1: Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания;
- ПК-3.2: Описывает требования к основному технологическому оборудованию;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 5.

Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Лекция1 Введение.

Подготовка зерна к помолу.. Лекция1

Последовательность технологических операций при подготовке зерна к помолу.

2. Подготовка зерна пшеницы и ржи к обойному помолу. Подготовки зерна пшеницы к сортовому помолу.

3. Подготовки зерна ржи к сортовому помолу, оборудование, режимы ГТО. .

4. Оборудование для размола зерна. Драной процесс, его модули, правила расстановки сит на драных системах.. Режимы измельчения и просеивания.

5. Оборудование для сортирования продуктов измельчения. Формирование сортов муки.. .

Форма обучения заочная. Семестр 6.

Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Общие закономерности технологического процесса переработки зерна в крупу. Общие закономерности технологического процесса переработки зерна в крупу.

2. Общие закономерности технологического процесса переработки зерна в крупу. Принципиальная технологическая схема подготовки зернового сырья крупяных культур посредством гидротермической обработки. Технологическое оборудование для шелушения зерна. Оценка эффективности операций очистки и шелушения..

3. Сортирование зерна перед шелушением и продуктов шелушения. Технологическое оборудование для сортирования зерна и продуктов шелушения. Шлифование и полирование готовой продукции. Технологическое оборудование для шлифования и полирования. Контроль качества готовой продукции..

4. Частная технология переработки пшеницы в крупу. Частная технология переработки

гороха в крупу. **Частная технология переработки проса в крупу. Частная технология переработки ячменя в крупу..** Частная технология переработки пшеницы в крупу. Частная технология переработки гороха в крупу. Частная технология переработки проса в крупу. Частная технология переработки ячменя в крупу..

5. Частная технология переработки гречихи в крупу. Частная технология переработки овса в крупу. Производство овсяных хлопьев и толокна.. Частная технология переработки гречихи в крупу. Частная технология переработки овса в крупу. Производство овсяных хлопьев и толокна..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина