

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 – 8 з.е. (288 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-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- 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 заочная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 2.69 з.е. (97 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Основные задачи элеваторной промышленности. Структура элеваторной промышленности.

Классификация способов хранения зерна и продуктов его переработки. Виды хранилищ.. Задачи элеваторной промышленности. Структура элеваторной промышленности. Типы зернохранилищ и звенья. Основные операции с зерном, выполняемые в элеваторе. Рабочая башня (рабочее здание) элеватора. Оборудование, устанавливаемое в рабочей башне элеватора. Силосный корпус элеватора..

2. Режимы хранения зерновых масс.

Меры борьбы с вредителями хлебных запасов. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии. Хранение зерновых масс без доступа воздуха. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении.

Классификация мер борьбы с вредителями хлебных запасов. Карантинные меры борьбы. Профилактические меры борьбы. Истребительные меры борьбы. Ядохимикаты..

3. Технологические схемы подготовки зерна пшеницы к помолу. Последовательность технологических операций, проводимых при подготовке зерна к помолу в зерноочистительном отделении мельзавода..

Форма обучения заочная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 5.31 з.е. (191 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Технологическая схема размольного отделения мельзавода. Режимы измельчения и

просеивания. Драной процесс. Ситовеечный процесс. Шлифовочный процесс. Размольный процесс..

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..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Л.В. Анисимова

Ю.С. Лазуткина