

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 – 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 и оборудование зерноперерабатывающих производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет

- 1. Подготовка зерна к помолу.** Зерноочистительное отделение мельзавода.
- 2. Подготовка зерна пшеницы и ржи к обойному помолу, зерна пшеницы к сортовому помолу.** Технологические схемы.
- 3. Режимы измельчения и просеивания в дранном процессе.** Драной процесс..
- 4. Ситовеечный процесс правила расстановки сит.** Технология получения манной крупы..
- 5. Шлифовочный процесс продукты первого и второго качества.** Технология получения зародыша.
- 6. Размольный процесс закономерности построения.** Контроль муки.
- 7. Моделирование технологических схем.** Моделирование полностью взаимоувязанных технологических схем размольного отделения мельзаводов на различных типах вальцовых станков и рассевов.
- 8. Макароны помолы мягких и твердых пшениц.** Технология малых мельниц.

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..
- 2. Общие закономерности технологического процесса подготовки зернового сырья.** Принципиальная технологическая схема подготовки зернового сырья крупяных культур.
- 3. Оборудование для сортирования зерна перед шелушением и продуктов шелушения..** Технологическое оборудование для сортирования зерна и продуктов шелушения. Оценка эффективности операции сортирования. Шлифование и полирование готовой продукции. Технологическое оборудование для шлифования и полирования. Оценка эффективности операции

шлифования и полирования. Контроль качества готовой продукции.

4. Оборудование для проведения гидротермической обработки. Режимы гидротермической обработки.

5. Оборудование и технология переработки овса в крупу.. 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. Оборудование и технология переработки гречихи в крупу.. Особенности зерна гречихи как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки гречихи к шелушению. Гидротермическая обработка зерна гречихи. Сортирование зерна на фракции перед шелушением. Шелушение и сортирование продуктов шелушения. Контроль готовой продукции.

7. Оборудование и технология переработки проса в крупу.. Особенности 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. Оборудование и технология переработки пшеницы в крупу. Частная технология переработки гороха в крупу.. Особенности зерна пшеницы как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки пшеницы к шелушению. Особенности шелушения и сортирования. Особенности зерна гороха как сырья для производства крупы. Принципиальная схема подготовки гороха к шелушению. Особенности шелушения и сортирования..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

С.Б. Есин

Ю.С. Лазуткина