

**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 очная. Семестр 5.**

**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 и формования макаронных изделий..** Шнековые прессы. Тестосмесители макаронных прессов. Матрицы. Формующие отверстия макаронных матриц. Машины для мойки матриц..

**3. Оборудование для резки и раскладки макаронных изделий..** Оборудование для резки коротких макаронных изделий. Универсальные режущие машины. Штампующие машины. Оборудование для раскладки коротких макаронных изделий. Оборудование для резки и раскладки длинных макаронных изделий..

**4. Оборудование для сушки 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..

**5. Оборудование для накопления и стабилизации макаронных изделий..** Накопители-стабилизаторы. Виброохладители..

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

**7. Технологические линии производства макаронных изделий..** Автоматизированные линии. Комплексно-механизированные линии. Устройство и принцип действия линий «Паван», «Текалит», «Бюллер», «Брайбанти» и др..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

В.Г. Курцева

Ю.С. Лазуткина