

## 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 заочная. Семестр 6.**

**Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет**

**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 7.**

**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

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.Б. Есин

Ю.С. Лазуткина