

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология муки и крупы»

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 муки и крупы» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 6.**

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

**Форма промежуточной аттестации – Зачет**

**1. Последовательность технологических операций, проводимых при подготовке зерна к помолу в зерноочистительном отделении мельзавода.** Последовательность технологических операций, проводимых при подготовке зерна к помолу в зерноочистительном отделении мельзавода.

**2. Технологические схемы подготовки зерна пшеницы и ржи к обойному помолу**

**Технологические схемы подготовки зерна пшеницы к сортовому помолу**

**Технологические схемы подготовки зерна ржи к сортовому помолу**

**Количественный баланс помола..** Технологические схемы подготовки зерна ржи к сортовому помолу

**Количественный баланс помола..**

**3. Прогрессивные методы подбора и эксплуатации оборудования. Драной процесс, его модули, правила расстановки сит на драных системах. Режимы измельчения и просеивания. Применение вымольных машин в драном процессе. Управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве муки: моделирование технологических схем драного процесса – Драной процесс, его модули, правила расстановки сит на драных системах. Режимы измельчения и просеивания. Ситовеечный процесс, технология получения манной крупы. .**

**4. Шлифовочный процесс, технология получения зародыша. Размольный процесс, Технология получения зародыша. .**

**Форма обучения заочная. Семестр 7.**

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

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен**

**1. Введение. Цели и задачи курса, его место в учебном процессе, график учебного процесса по дисциплине. Основные показатели качества крупы (в соответствии с требованиями**

нормативной документации и потребностям рынка). Общие закономерности технологического процесса переработки зерна в крупу. Прогрессивные методы подбора и эксплуатации оборудования. Общие закономерности технологического процесса переработки зерна в крупу. .

2. Управление действующими технологическими линиями (процессами) при производстве крупы. 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. Применение специализированных знаний в области технологии производства крупы: частная технология переработки риса в крупу. Частная технология переработки овса в крупу. Производство овсяных хлопьев и толокна.. .

5. Частная технология переработки гречихи в крупу переработки проса в крупу. Частная технология переработки ячменя в крупу.. .

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

С.Б. Есин

Ю.С. Лазуткина