

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология муки из крупяных и бобовых культур и пути использования крупяной муки»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень подготовки научно-педагогических кадров)

Направленность (профиль): Пищевые системы

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав;
- ОПК-4: способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;
- ПК-1: способность анализировать отечественную и зарубежную научную и техническую литературу по вопросам технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства с использованием компьютерных средств;
- ПК-3: способность определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оценивать современные достижения науки и техники и разрабатывать технологии производства новых продуктов питания на основе растительного сырья;
- ПК-4: способность и готовностью разрабатывать мероприятия по комплексному использованию растительного сырья, в том числе создавать безотходные технологии его переработки;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология муки из крупяных и бобовых культур и пути использования крупяной муки» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Технологические свойства зерна крупяных и бобовых культур.. Понятия, определяющие технологические свойства зерна. Стандартные методы определения качества зерна. Новые методы оценки технологических свойств зерна крупяных и бобовых культур..

2. Подготовка зерна крупяных и бобовых культур к переработке. Переработка зерна крупяных и бобовых культур в муку.. Очистка зерна крупяных и бобовых культур от примесей. Выделение мелкой фракции. Гидротермическая обработка. Технологические схемы подготовки зерна крупяных и бобовых культур к переработке.

Сортирование, шелушение зерна. Технологические схемы переработки зерна крупяных и бобовых культур в муку..

3. Качество муки из крупяных и бобовых культур.. Методы оценки качества муки. Требования к качеству муки из крупяных и бобовых культур..

4. Использование крупяной муки в хлебопечении.. Пути использования крупяной муки при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий с крупяной мукой. Рецептуры и технологии..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Зам.зав.кафедрой

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Л.В. Анисимова

С.В. Морозов

Ю.С. Лазуткина