

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых
производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья
Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.2: Оценивает влияние параметров технологических процессов на качество готовой продукции;
- ПК-2.3: Предлагает модели оптимизации процессов производства;
- ПК-3.2: Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов;
- ПК-4.1: Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;
- ПК-4.2: Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Современное состояние технологического оборудования в отрасли производства продуктов питания из растительного сырья. Основы технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья. Модели оптимизации процессов производства.. .
2. Особенности проектирования, повышения эффективности и технологическое оборудование подготовительного отделения мукомольных предприятий. .
3. Особенности проектирования и технологическое оборудование размольных отделений мукомольных предприятий. .
4. Особенности проектирования и технологическое оборудование мельниц по выработке макаронной крупки. Способы составления рецептур смесей макаронной муки.. .
5. Особенности проектирования, повышения эффективности и технологическое оборудование подготовительных отделений крупозаводов, инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий.. .
6. Технологическое оборудование шелушильно-шлифовальных отделений крупозаводов: выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологического процесса.. .
7. Технологическое оборудование для производства зерновых хлопьев и круп быстрого приготовления. .
8. Технологическое оборудование хлебопекарного производства (приемка, хранение, подготовка муки и дополнительного сырья).. .
9. Основы технико-экономического обоснования реконструкции и современное технологическое оборудование для хлебозаводов (оборудование для термической обработки). Процессы управления производством хлеба.. .
10. Оборудование для фасовки и упаковки пищевой продукции из растительного сырья. .

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

