

## 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 бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 8 з.е. (288 часов)

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

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-3.1: Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания;
- ПК-3.2: Описывает требования к основному технологическому оборудованию;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 5.**

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

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен

**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 6.**

**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

С.Б. Есин

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина