

Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины «Технология муки, крупы, комбикормов»

Целью освоения адаптированной дисциплины «Технология муки, крупы и комбикормов» является формирование комплекса знаний об технологических процессах переработки зерна в муку, крупу и комбикорма на зерноперерабатывающих предприятиях различной мощности и форм собственности и подготовка обучающихся к производственно-технической деятельности, направленной на повышение эффективности технологических процессов производства муки, крупы и комбикормов.

Задачи адаптированной дисциплины

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

Содержание дисциплины

Введение. Предмет и задачи курса.

1. Основные сведения о зерноперерабатывающей промышленности.
2. Современное состояние и перспективы развития зерноперерабатывающих предприятий.

Теоретические основы переработки зерна.

1. Общая характеристика зерна как живой биологической системы.
2. Формы связи влаги с зерном.
3. Этапы процесса сушки зерна.
4. Методы сушки зерна.

6. Классификация и конструкции зерносушилок.

Аппаратурно-технологическая схема получение муки

1. Понятия о технологическом процессе и его эффективности.
2. Ассортимент готовой продукции мукомольных предприятий.
3. Общая схема процессов на мельзаводе.

Основы получения круп из различного зерна

1. Крупы из зерна гречихи.
2. Крупы из зерна проса.
3. Крупы из зерна риса.
4. Крупы из зерна гороха.

Аппаратурно-технологическая схема получения комбикормов.

1. Специфические особенности получения комбикормов
2. Аппаратурно-технологическая схема получения комбикормов

Технология производства мучных изделий быстрого приготовления

1. Макароны изделия
2. Крупяные изделия

Объем дисциплины - 6 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовой проект