

Б1.В.ОД.6 «Современные технологии переработки в муку и крупы»

1. Цель, задачи дисциплины

Целью дисциплины является - дать целостное представление основных операций размола зерна в муку.

Задачами дисциплины являются:

-рассмотреть основные продукты мукомольного производства, дать характеристику крупяного сырья и ассортимента крупы, перечислить основные технологические процессы подготовки зерна к помолу, классификация помолов пшеницы, ржи и тритикале;

-дать представление о простых повторительных помолах, сложных повторительных помолах с сокращенным и развитым обогащением крупок, выявить основные особенности помола пшеницы в муку для макаронных изделий;

-иметь представление об особенностях производства крупы, переработке кукурузы, гречихи, риса, овса, ячменя и пшеницы в крупу.

2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-2	способностью и готовностью к разработке технологий для приемки и применения новых видов сырья, в том числе и вторичного сырья зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пищевых концентратной отраслей, быстрозамороженной продукции	знать: технологию для приемки и применения новых видов сырья, в том числе и вторичного сырья зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пищевых концентратной отраслей, быстрозамороженной продукции уметь: разрабатывать технологию для приемки и применения новых видов сырья, в том числе и вторичного сырья зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пищевых концентратной отраслей, быстрозамороженной продукции владеть навыками: применения новых видов сырья, в том числе и вторичного сырья зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пищевых концентратной отраслей, быстрозамороженной продукции
ПК-3	способностью и готовностью к разработке и совершенствованию существующих технологий производства продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищевых концентратной отраслей	знать: существующие технологии производства продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищевых концентратной отраслей уметь: разрабатывать технологию производства продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищевых концентратной отраслей владеть навыками: совершенствования технологий производства продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищевых концентратной отраслей
ПК-4	способностью и готовностью к разработке нового ассортимента	знать: нетрадиционные и новые сорта и виды сырья, полуфабрикатов для создания продуктов

	изделий с использованием нетрадиционных и новых сортов и видов сырья, полуфабрикатов для создания продуктов нового поколения повышенной пищевой ценности	нового поколения повышенной пищевой ценности уметь: работать с нетрадиционными и новыми сортами и видами сырья, полуфабрикатов для создания продуктов нового поколения повышенной пищевой ценности; владеть: способами создания нового ассортимента изделий с использованием нетрадиционных и новых сортов и видов сырья, полуфабрикатов для создания продуктов нового поколения повышенной пищевой ценности.
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные технологии переработки в муку и крупы» входит в вариативную часть дисциплин, включенных в учебный план направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология мукомольного производства

Тема 1. Продукты мукомольного производства.

Тема 2. Технологические процессы подготовки зерна к помолу.

Тема 3. Помолы ржи и тритикале.

Тема 5. Сложные повторительные помолы

Тема 5. Характеристика процессов технологии муки.

Раздел 2. Технология крупяного производства

Тема 6. Технология производства крупы.

Тема 7: Переработка овса, ячменя пшеницы в крупу.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 48(12) часов в том числе:

лекции -24(6) часов, практических занятий – 24 (6) часов, лабораторных занятий 0(0) часов;

2. Самостоятельная работа 24(60) часов, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов.

Аттестация – зачёт с оценкой.