

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработки зерна»**

**Целью** освоения дисциплины «Технология переработки зерна» является формирование комплекса знаний о технологии хранения и переработки зерна в муку, крупу на предприятиях различной мощности.

### **Задачи 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.

### **Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:**

Введение. Предмет и задачи курса. Основные сведения о зерноперерабатывающей промышленности. Современное состояние и перспективы развития зерноперерабатывающих предприятий.

Теоретические основы переработки зерна. Общая характеристика зерна как живой биологической системы. Формы связи влаги с зерном. Этапы процесса сушки зерна. Методы сушки зерна. Режимы сушки зерна различных культур и различного назначения.

Классификация и конструкции зерносушилок.

Структурные схемы подготовительного и размольного отделений мельниц. Назначение и режимы различных этапов технологического процесса мукомольных заводов.

Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в муку. Понятия о технологическом процессе и его эффективности. Ассортимент готовой продукции мукомольных предприятий. Общая схема процессов на мельзаводе.

Виды гидротермической обработки зерна. Горячее, холодное кондиционирование зерна. Формирование помольной смеси. Показатели качества, используемые при формировании партий зерна.

Развитой технологический процесс получения муки. Получение сортовой муки различного выхода.

Технология получения обдирной муки. Драной процесс, ситовечный процесс, размольный процесс.

Принципиальные структурные схемы технологического процесса производства крупы из зерновых культур

**Объем дисциплины – 5 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – экзамен.**