

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

**Целью** освоения дисциплины «Технология переработки зерна» является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний в области технологических процессов 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 дисциплины**

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

### **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.
5. Режимы сушки зерна различных культур и различного назначения.
6. Классификация и конструкции зерносушилок.

Аппаратурно-технологическая схема переработки зерна в муку.

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

Виды гидротермической обработки зерна.

1. Горячее, холодное кондиционирование зерна.
2. Технология получения обдирной муки.
3. Драной процесс, ситовеенный процесс, размолочный процесс.

Аппаратурно-технологическая схема получения ржаной муки.

1. Специфические особенности получения муки из зерна ржи.

Теоретические основы технологии производства крупы.

1. Ассортимент готовой продукции крупяных предприятий.
2. Общая схема процессов на крупозаводе.

Принципиальные структурные схемы технологического процесса производства крупы из различного зерна

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

Особенности технологического процесса производства быстроразваривающихся круп и круп, не требующих варки.

**Объем дисциплины – 5 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовая работа**