

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Архипова Надежда Александровна к.с-х.н, доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.03.01 Производство круп

### Цель освоения дисциплины:

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области освоения основных технологических операций в крупяном производстве, оценки качества крупяного зерна и безопасности сельскохозяйственного сырья;
- изучение норм и правил организации и ведения технологического процесса крупяного производства; - изучение факторов, влияющих на технологический потенциал зерна крупяных культур, а также качественные характеристики готовой крупяной продукции.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства	<b>Знать:</b> технологические схемы приготовления крупяных продуктов; факторы, оказывающие влияние на качество продукции <b>Уметь:</b> организовать и провести технологический процесс производства крупяных продуктов <b>Владеть:</b> опытом анализа, обобщения и систематизации полученных сведений
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодоводства и овощеводства	<b>Знать:</b> требования к качеству основного и дополнительного сырья при производстве крупяных продуктов <b>Уметь:</b> перерабатывать крупяное сырье; провести необходимые технологические расчеты <b>Владеть:</b> навыками определения качества основного и дополнительного сырья и крупяных продуктов; проведения научно-исследовательской работы

### 2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Показателя качества и основные свойства зерна. Анатомическое строение зерна.

Тема 2. Основные понятия, цели и задачи технологического процесса производства круп.

Тема 3. Общие принципы построения технологического процесса подготовительного отделения крупозавода.

Тема 4. Очистка зерна от примесей, Нормы качества зерна после очистки.

- Тема 5. Гидротермическая обработка зерна. Способы ГТО, эффективность.
- Тема 6. Отбор и подготовка проб к анализу.
- Тема 7. Определение технологической эффективности работы зерноочистительных машин.
- Тема 8. Оценка качества зерна крупяных культур.
- Тема 9. Изучение взаимозаменяемости сит при фракционировании зерна.
- Тема 10. Определение эффективности пофракционной очистки гречихи от примесей.
- Тема 11. Шелушение зерна. Способы шелушения. Применяемое оборудование .
- Тема 12. Переработка продуктов шелушения. Крупоотделение.
- Тема 13. Шлифование и полирование ядра. Способы, применяемое оборудование.
- Тема 14. Дробление ядра. Способы дробления.
- Тема 15. Влияние крупности зерна на эффективность его шелушения.
- Тема 16. Влияние нагрузки на эффективность шелушения зерна.
- Тема 17. Влияние зазора и времени на эффективность шелушения.
- Тема 18. Разделение шелушенных и нешелушенных зерен, отличающихся размерами.
- Тема 19. Технология гречневой крупы и пшена.
- Тема 20. Технология овсяной и рисовой крупы.
- Тема 21. Технология пшеничной и ячменной крупы.
- Тема 22. Технология кукурузной и гороховой крупы. Технология круп повышенной питательной ценности.
- Тема 23. Производство пшена. Оценка качества.
- Тема 24. Оценка потребительских достоинств крупы.

### **3. Общая трудоемкость дисциплины:**

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 Производство круп составляет 3 зачетных (ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов).