

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор: Иванова Л.В. к.с.-х.н., доцент**

**Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.04.01 Мукомольное производство**

### **Цель освоения дисциплины:**

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

### **1. Требования к результатам освоения дисциплины:**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>
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 сортовых помолов пшеницы и ржи, факторы, оказывающие влияние на качество продукции <b>Уметь:</b> организовать технологический процесс помола; правильно применять требуемые режимы на отдельных операциях технологического процесса производства мучных продуктов; <b>Владеть:</b> опытом анализа, обобщения и систематизации полученных сведений.

### **2. Содержание дисциплины:**

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

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

Тема 3. Общие принципы построения технологического процесса подготовительного отделения мукомольного завода.

Тема 4. Отбор и подготовка проб к анализу.

Тема 5. Изучение методов расчета рецептуры помольных смесей.

Тема 6. Изучение взаимозаменяемости сит при фракционировании зерна.

Тема 7. Определение технологической эффективности работы зерноочистительных машин.

Тема 8. Оценка качества зерна пшеницы и ржи.

Тема 9. Количественный баланс подготовительного отделения мукомольного завода

Тема 10. Измельчение зерна. Сортирование продуктов раз-мола по крупности и качеству. Оценка эффективности.

Тема 11. Общие принципы построения технологического процесса в размольном отделении мельзавода.

Тема 12. Расчет оборудования мукомольных заводов

Тема 13. Определение режимов измельчения зерна в драном процессе сортового помола пшеницы

Тема 14. Определение техно-логической эффективности работы отсева.

Тема 15. Расчет выхода готовой продукции на мукомольном заводе

Тема 16. Обойные помолы пшеницы и ржи.

Тема 17. Сортные помолы мягкой и твердой пшеницы

Тема 18. Сортные помолы ржи. Витаминизация муки.

Тема 19. Проведение 3 -х сортного помола пшеницы на лабораторной установке МЛУ-202

Тема 20. Определение удельных нагрузок на вальцовую линию

Тема 21. Определение удельных нагрузок на рассев

Тема 22. Определение качества муки

**3. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов)