

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.8.2 Технология и оборудование переработки и хранения зерна

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
по профилю «Машины и аппараты пищевых производств»

Квалификация выпускника: **БАКАЛАВР**

Выпускающая кафедра: ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудование пищевых производств».

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология и оборудование переработки и хранения зерна» являются:

- а) формирование знаний о процессах и машинах, используемых при первичной переработке и хранении зерна;
- б) обучение технологии получения пищевого продукта;
- в) обучение способам применения расчетов оборудования, используемого при хранении и первичной переработке зерна;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих в области эксплуатации машин и аппаратов пищевой промышленности

2. Содержание дисциплины «Технология и оборудование переработки и хранения зерна»:

- 1) Основные понятия и законы в технологии переработки и хранения зерна
- 2) Технологические свойства пищевых сред
- 3) Научные основы процессов переработки и хранения растительного сырья.
- 4) Общие принципы переработки и хранения растительного сырья

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) понятия подготовка, переработка, хранение зерна;
 - б) технологию и оборудование первичной переработки и хранения зерна;
 - в) оборудование, используемое в процессе переработки зерна;
 - г) режимы работы и параметры процесса первичной переработки зерна;
 - д) хранилища для длительного хранения растительного зерна;
 - е) физико-химические процессы, протекающие в растительном сырье при длительном хранении зерна.
- 2) Уметь:
 - а) разрабатывать схемы технологических линий первичной переработки зерна;
 - б) производить расчеты технологического оборудования;
 - в) подбирать технологическое оборудование в соответствии с операциями процесса;
 - г) разрабатывать новые конструкции машин и агрегатов по первичной переработке зерна.
- 3) Владеть:
 - а) знаниями в области технологии и оборудования пищевой промышленности;
 - б) знаниями в области эксплуатации машин и аппаратов пищевой промышленности;
 - в) знаниями технологии получения пищевого продукта, выдавать новые технологические решения.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.