

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов (технические науки)» относится к дисциплинам базовой части (ОПОП ВО). Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у аспирантов при получении высшего профессионального образования (специалитет, агистратура).

2. Цель изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины аспирант должен знать: состав зерновых масс, их свойства, процессы, происходящие в зерновых массах; условия и технологии сохранения зерна, защиты и санитарной охраны зерна и зернопродуктов; технологические свойства сырья и продуктов его переработки; технологические процессы зерноперерабатывающих производств; современные аспекты развития и совершенства зерновых технологий; создание технологий глубокой комплексной переработки зерна.

3. Структура дисциплины

Общие вопросы. Зерновая масса как объект хранения. Состав и свойства зерновой массы. Протекающие в ней процессы. Технологии послеуборочной обработки и хранения зерна. Технология элеваторной промышленности. Технологические свойства сырья и технологические основы его переработки. Технологические процессы зерноперерабатывающих производств. Технология мукомольного производства. Технология крупяного производства. Технология хлебопекарного производства. Технология макаронного производства

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются традиционные педагогические технологии.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов (технические науки)» направлена на формирование у аспирантов универсальных компетенций:

- способность к критическому анализу и оценке научных достижений;
- способность к генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;
- способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе системного научного мировоззрения.

- уметь пользоваться современными методами контроля качества сырья и готовой продукции; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и разрабатывать ассортимент новых продуктов;

разрабатывать и вести техническую документацию;

- владеть методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов. Методами контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, из них аудиторная – 80 часов, самостоятельная работа – 64 часа.

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: кандидатский экзамен - 5 семестр.,
зачёт с оценкой - 4 семестр.