

Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки : «Оборудование и технологии пищевых производств»
Аннотация к РПД Б1.В.16 «Технология пищевых производств»



Лабораторные работы 5 шт. 4 часа:

- 2.1. Технология переработки молока.
- 2.2. Технология копчения продуктов питания.
- 2.3. Приготовление паточного сиропа из крахмала.
- 2.4. Технология производства хлебобулочных изделий.
- 2.5. Технология производства хлебобулочных изделий.

Курсовая работа:

1. Составление схемы технологической линии производства крупы гречневой.
2. Составление схемы технологической линии производства риса пропаренного.
3. Составление схемы технологической линии производства муки пшеничной сортовой.
4. Составление схемы технологической линии производства сухофруктов.
5. Составление схемы технологической линии производства кукурузного масла.
6. Составление схемы технологической линии производства минерализованных вод.
7. Составление схемы технологической линии производства модифицированного крахмала.
8. Составление схемы технологической линии производства концентратов из пряно ароматического сырья.
9. Составление схемы технологической линии производства газированных слабоалкогольных напитков.
10. Составление схемы технологической линии производства макаронных изделий быстрого приготовления.
11. Составление схемы технологической линии производства хлопьев овсяных производства хлопьев овсяных.

Практические занятия 5 шт. по 2 часа

- 4.1. Характеристика технологических процессов. Принципы составления технологических линий.
- 4.2. Принципы подбора оборудования для осуществления технологических процессов производства продукции.
- 4.3. Технологическая схема переработки зерна в крупу.
- 4.4. Материальные балансы в производстве продукции.

4.5. Расчет выхода муки.

Самостоятельная работа студентов:

Самостоятельная работа 1. Подготовка к лекции, подготовка к практическим занятиям. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Питание и здоровье человека.

Самостоятельная работа 2. Подготовка к лекции. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 3. Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Процесс измельчения зерна. Оборудование (жерновой постав, дробилка, вальцевые станки, вымольные машины). Сортирование и обогащение продуктов измельчения. Принципы построения технологического процесса. Драной, шлифовочный, ситовечный, размольный процессы. Классификация помолов. Принципы построения помолов. Схемы технологического процесса. Оборудование для разового и повторительного помолов. Понятие о выходах муки. Ассортимент и качество пшеничной и ржаной хлебопекарной муки. Зависимость качества и выхода муки от исходного качества зерна. Показатели качества муки, нормируемые государственными стандартами. Технология хранения муки. Процессы, происходящие в муке при хранении. Отходы мукомольного производства и их использование в сельском хозяйстве. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 4. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Солод и солодовые ферментные препараты. Технологические схемы получения ржаного и ячменного солода. Показатели качества и классификация солода и солодовых ферментных препаратов. Производство солодовых экстрактов. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 5. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Виды растительного сырья, переработка растительного сырья. Основные свойства растительного сырья, как объекта хранения и переработки. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 6. Подготовка к лекции. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 7. Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Свойства воды.

Требования к качеству воды, используемой в технологиях хлебобулочных производств. Подготовка воды к производству. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 8. Подготовка к лабораторной работе. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Пищевые красители и цветокорректирующие материалы. Ограничения в применении синтетических ароматизаторов. Пенообразователи. Поверхностно-активные вещества (ПАВ). Определение желирующей способности студне образователей. Яйцепродукты: яйцо, желток, белок, меланж, яичный порошок. Хранение и контроль качества. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 9. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Сахар - рафинад. Технологическая схема получения сахарарафинада и оценка его качества. Использование отходов свеклосахарного производства. Методика продуктового расчета.

Самостоятельная работа 10. Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Характеристики, ассортимент и целевое использование крахмала и крахмалопродуктов. Технологические схемы получения картофельного и кукурузного крахмалов. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 11. Подготовка к лабораторной работе. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Патока, её виды, химический состав, свойства и применение. Глюкоза. Понятие о модифицированных крахмалах. Получение и применение декстрина. Получение и применение глюкозно-фруктозных сиропов. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 12. Подготовка к лабораторной работе. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Кондитерские изделия. Виды и способы производства кондитерских масс. Классификация, ассортимент, показатели качества. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 13. Подготовка к лабораторной работе. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Макароны изделия. Технологические схемы получения длинных и короткорезанных

Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки : «Оборудование и технологии пищевых производств»
Аннотация к РПД Б1.В.16 «Технология пищевых производств»



макаронных изделий. Показатели, ассортимент, показатели качества. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 14. Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Пищевые жиры и масла. Маргарин. Майонез. Классификация, ассортимент, показатели качества. Понятие о животных, топленых, кондитерских, хлебопекарных жирах. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Самостоятельная работа 18. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Пиво. Технологическая схема получения пива. Квас. Технологические схемы получения кваса. Безалкогольные газированные напитки и минеральные воды. Выполнение задания и подготовка к защите курсового проекта.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	<u>№ 728 от 09.08.2021 г.</u>