

## Аннотация

### рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.12 Основы производства пектина и пектинопродуктов»

### направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Цель изучения дисциплины – изучить теоретические основы получения пектина из различного сырья, технологические схемы производства пектина и пектинопродуктов.

Задачами дисциплины являются:

- изучение отходов переработки растениеводческой продукции как пектиносодержащего сырья;
- изучение объектов и методов контроля в пектиновом производстве;
- определение содержания пектиновых веществ в растительном сырье для его промышленной оценки;
- определение показателей качества в различных объектах пектинового производства;
- анализ областей применения пектина.

### Основные блоки и темы дисциплины:

Роль пектиновых веществ в питании человека. Физико-химические свойства пектиновых веществ и их использование в процессе производства. Технологические особенности пектиносодержащего сырья. Производство свекловичного пектина. Производство пектина из соцветий-корзинок подсолнечника. Производство пектина из выжимок культурных и дикорастущих яблок. Производство пектина из цитрусового сырья. Производство пектина из различных видов растительного сырья. Применение пектина. Медицинские аспекты свекловичного пектина.

Учебная дисциплина «Основы производства пектина и пектинопродуктов» входит в перечень дисциплин базовой части ОП.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-5 способность использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

Знать: современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

Уметь: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

Владеть: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.

ПК-6 готовность реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.

Знать: технологии хранения и переработки плодов и овощей.

Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.

Владеть: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей.

Дисциплина «Основы производства пектина и пектинопродуктов» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетных единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:

доктор техн. наук, доц. \_\_\_\_\_

Зав. выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

по направлению \_\_\_\_\_



3.Н. Хатко

3.Н. Хатко