

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Захарович Татьяна Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.09.2024 15:57:28
Университет: Федеральное государственное
сельскохозяйственное
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.09 Основы производства пектина и

пектинопродуктов"

ФГОС СПО, код специальности 35.03.07

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 18.09.2024 15:57:28

Университет: Федеральное государственное

сельскохозяйственное

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – изучить теоретические и практические основы получения пектиновых веществ из различного сырья - вторичных ресурсов, образующихся в основном производстве пищевой продукции, технологические схемы производства пектинопродуктов, широко используемых в различных отраслях пищевой промышленности.

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;
- изучение технологических схем производства пектинов и пектинопродуктов;
- анализ областей применения пектина.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел 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.
Промежуточная аттестация.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Основы производства пектина и пектинопродуктов» находится в вариативной части цикла.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Физиология растений, Микробиология, Производство продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции растениеводства.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:



ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства		
ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства		
технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства.	обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.
ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства		
ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства		
технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства.	обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.
ПКУВ-10: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодово-овощеводства		
ПКУВ-10.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодово-овощеводства		
технологии хранения и переработки продукции плодово-овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодово-овощеводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодово-овощеводства.	технологиями хранения и переработки продукции плодово-овощеводства.
ПКУВ-10: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодово-овощеводства		
ПКУВ-10.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции плодово-овощеводства		
технологии хранения и переработки продукции плодово-овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодово-овощеводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодово-овощеводства.	технологиями хранения и переработки продукции плодово-овощеводства.

Дисциплина "Основы производства пектина и пектинопродуктов" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72.35 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 12.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

