

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В1.ДВ. 05.01 Технология сахара и сахаристых веществ»

направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Цель изучения дисциплины – формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- основных технологических процессов;
- назначения и характеристик основного технологического оборудования;
- критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

Основные блоки и темы дисциплины:

Введение. Общие вопросы производства сахара-песка. Принципиальная технологическая схема производства сахара-песка. Технологические операции свеклоперерабатывающего отделения. Основные операции сокоочистительного отделения. Технологические операции продуктового отделения. Производство сахара-рафинада. Использование отходов свеклосахарного производства.

Учебная дисциплина «Технология сахара и сахаристых веществ» входит в перечень дисциплин вариативной части ОП.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПК-5 готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

ПК-9 готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Дисциплина «Технология сахара и сахаристых веществ» 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 216 часов, 6 зачетных единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

доктор техн. наук, доц. _____

Зав. выпускающей кафедрой _____

по направлению _____



Хатко
Хатко

3.Н. Хатко

3.Н. Хатко