#### Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью

и рабочей программы учебной ди<mark>сциплины "Б1.В.ДВ.06.01 Технология сахара и сахаристых</mark>

ФИС-ШЕСРТЯ Ная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

джаправления подготовки бакалавров <u>"35.03.07 Технология производства и переработки</u>

Ун**сельскохозяйственной продукции"** 

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

профиль подготовки <u>"Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"</u>

программа подготовки <u>"бакалавр"</u>

## Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цель дисциплины**- формирование знаний, умений и навыков в области технологии сахара и сахаристых веществ, обеспечивающих способности обоснования выбора перспективных районированных сортов сахарной свеклы, прогрессивных методов снижение потерь массы и сахаристости корнеплодов сахарной свеклы при хранении и переработке, увеличения выхода сахара и снижения его содержания в мелассе.

Задачами дисциплины являются:

- изучение характеристик сахарной свеклы и сахарного тростника;
- ознакомление со структурой сахарных и сахаро-рафинадных заводов;
- изучение организации и принципов работы технологических и вспомогательных участков завода;
- освоение технологических процессов переработки сахарной свеклы и сахарного тростника и получения сахара-песка и сахара-рафинада;
  - изучение объектов и методов контроля в сахарном производстве;
  - освоение основных типовых технологических схем производства сахара-песка;
  - освоение методов утилизации отходов свеклосахарного производства.

## Основные блоки и темы дисциплины

Раздел 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
Промежуточная аттестация

## Место дисциплины в структуре ОП



Дисциплина «Технология сахара и сахаристых веществ» находится в вариативной части ОП.

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	обосновывать оптимальные	технологиями хранения и		
продукции растениеводства;	технологии хранения и переработки	переработки продукции		
нормативную документацию в	продукции растениеводства.	растениеводства.		
области 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	обосновывать оптимальные	технологиями хранения и		
продукции растениеводства;	технологии хранения и переработки	переработки продукции		
нормативную документацию в	продукции растениеводства.	растениеводства.		
области хранения и переработки				
продукции растениеводства.				

Дисциплина <u>"Технология сахара и сахаристых веществ"</u> 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 еденицы.

### Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 31.08.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 31.08.2022	 Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 31.08.2022	 Хатко Зурет Нурбиевна

