

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.02 Технология производства сахара

Цель освоения дисциплины:

-изучение будущими специалистами теоретических и технологических основ производства сахара;

-подготовка высококвалифицированных специалистов, способных управлять технологическими процессами на всех стадиях производств – от производства сырья до реализации готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	Знать: основные виды продукции растениеводства, направления научно-технического прогресса в производстве сахара Уметь: проводить комплексную оценку качества сырья и готовой продукции в сахарном производстве, анализировать полученную информацию; развивать способности к научно-исследовательской деятельности Владеть: приемами определения органолептической оценки и химического состава сахара, способностью к самостоятельному изучению новейших достижений в сахарном производстве
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства и	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодово-овощеводства и	Знать: технологические процессы переработки продукции при производстве сахара Уметь: обеспечить контроль качества сахарной продукции Владеть: опытом проведения научно-

		исследовательской работы, производства и переработки сахарной продукции, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Свеклосахарное производство, сырье, приемка и хранение свеклы

Тема 2. Определение технологических качеств сахарной свеклы

Тема 3. Экстрагирование сахарозы, процесс диффузии, подготовка воды для диффузии

Тема 4. Жом, его хранение и использование. Жомосушение и получение различных видов жома

Тема 5. Очистка диффузионного сока, сгущение сока на выпарке, уваривание утфелей

Тема 6. Получение и анализ очищенного свекловичного сока по методу П.М.Силина

Тема 7. Определение качества тростникового сахара-сырца как сырья

Тема 8. Сушка, охлаждение и хранение сахара-песка. Требования к качеству сахара

Тема 9. Определение органолептических показателей сахара

Тема 10. Определение золы сахара-песка сульфатным методом

Тема 11. Определение цветности сахара-песка

Тема 12. Определение содержания редуцирующих веществ в сахар-песке

Тема 13. Определение качества свекловичной мелассы

Тема 14. Определение массовой доли сахарозы (прямой поляризации)

Тема 15. Определение содержания редуцирующих веществ в мелассе

Тема 16. Сахарорафинадное производство. Технология и основные технологические схемы

3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 Технология производства сахара составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов