

Аннотация рабочей программы дисциплины

Е1.В.ДВ.07.02 «Технология свеклосахарного производства»

Направление подготовки

35.03.07 - Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, 108 часов.

1. Цель изучения дисциплины: изучение технологических основ свеклосахарного производства, определение качества корнеплодов и качества сахара из корнеплодов сахарной свеклы.

Задачи:

- реализация технологий переработки сахарной свеклы;
- изучить качественные показатели государственного нормирования и требований, предъявляемых к корнеплодам сахарной свеклы, как сырью для производства сахара и требований к качеству сахарного песка и сахару-рафинаду.

- приобрести необходимые знания в области переработки растениеводческой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология свеклосахарного производства» относится к вариативной части, дисциплина по выбору.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В результате освоения дисциплины должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

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

Знать: причины возникновения порчи продукции, критерии оценки качества сырья и факторы обуславливающие его, мероприятия, не допускающие снижение качества сырья на стадиях получения и обработки его, физико-химические процессы, происходящие в корнеплодах сахарной свеклы при хранении;

Уметь: определять качество корнеплодов сахарной свеклы, определять режимы и способы хранения сырья, организовывать технологические процессы переработки корнеплодов сахарной свеклы производства сахара-песка.

Владеть: методами управления технологическими процессами при производстве и переработке корнеплодов сахарной свеклы, и производстве сахара-песка, отвечающим требованиям стандартов и рынка.