

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины Крахмало-паточное производство

---

#### **1. Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки продукции растениеводства, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

#### **2. Требования к результатам освоения дисциплины.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

##### **Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

##### **Индикаторы достижения компетенции:**

- обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знания:* основных технологических свойств сырья для крахмалопаточных производств; технологических схем и особенностей подготовки сырья к исполнению технологических процессов и ситуаций, составляющих основу данных производств; принципов построения схем технологических процессов, оптимальные режимы их исполнения.

*Умения:* объективно оценивать эффективность выполнения технологических операций, режимы работы отдельных машин, установок и технологических линий.

*Навык и (или) опыт деятельности:* обоснования схем размещения в технологических линиях оборудования для подработки, размещения на хранение и переработки продукции.

#### **3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1. Научные основы производства крахмала и крахмалопродуктов. Раздел 2. Технология производства картофельного крахмала. Раздел 3. Технология производства кукурузного крахмала. Раздел 4. Технология производства крахмальной патоки. Раздел 5. Технология производства глюкозы и глюкозофруктозного сиропа.

#### **4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Фалынсков Е.М.