Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:18:42
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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.