



**АНОТАЦІЯ
ДИСЦИПЛІНИ
«КРОХМАЛЕ-
ПАТОВОКЕ І
ЦУКРОВЕ
ВИРОБНИЦТВО»**



**Дисципліна
вільного вибору
здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність –
201**

Агрономія

Освітньо-професійна програма «Агрономія»

Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 4, семестр – 7, лекції – 22 год., лабораторно-практичні заняття – 22 год., самостійна робота – 46 год., форма контролю – залік.

Лектор: Казанок Олександр Олександрович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Дисципліна “Крохмале-патокове і цукрове виробництво” вивчає елементи технології та процесу виробництва крохмалю, крохмалепродуктів та цукру, основних вимог до сировини, показників та індикаторів ефективної реалізації технологічних процесів на крохмалепатоківому або цукровому заводі; визначення інноваційних технологічних методів виробництва крохмалепродуктів (полісахаридів).

Метою дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти сукупності теоретичних знань та практичних навичок з питань технології виробництва полісахаридів різного походження та їх використання у різних галузях переробної промисловості. Вивчення характеристик та вимог до сировини для виробництва полісахаридів, її хімічного складу, основних технологічних операцій, вимог до якості готової продукції, сучасних вітчизняних та закордонних технологій перероблення сировини.

Завдання вивчення дисципліни:

- вивчення характеристик основних компонентів хімічного складу сировини для отримання крохмалю та цукру;
- види продукції крохмалепатоківого та цукрового промисловості України та вимоги до них за ДСТУ;

- основні сировинні джерела, вимоги до сировини, складові технологічного процесу та операції одержання полісахаридів на підприємствах переробної промисловості;

- обладнання на якому реалізуються технологічні процеси, основні показники;

- контрольні точки та індикатори реалізації технологічного процесу виробництва полісахаридів різного походження, показники його ефективності, шляхи покращення технологічних процесів, світові тенденції крохмалепатокового та цукрового виробництва.

Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:

знати: критерії оцінки зрілості продукції; особливості хімічного складу сировини для крохмалепатокового та цукрового виробництва; вплив факторів вирощування на біохімічні властивості сировини, поняття, визначення, основні терміни полісахаридів; фізико-хімічну суть процесів, що лежать в основі технології виробництва полісахаридів різного походження; на основі нормативної та інструктивної літератури знати технологічні схеми виробництва модифікованих крохмалів і декстринів; характеристику та стандартні показники якості сировини при виробництві крохмалю, патоки і глюкози; методи оцінки якості крохмалю та проміжних продуктів.

вміти: відбирати проби продукції у відповідності до вимог діючої нормативної документації; володіти навичками оцінки якості сировини та готової продукції за окремими показниками; володіти методикою контролю якості окремих харчових продуктів; працювати з лабораторними приладами, що використовуються для аналізу, налаштовувати їх; обчислювати отримані результати; надавати оцінку якості предмету дослідження згідно вимог діючої нормативної документації., **володіти** методологією визначення показників якості сировини, яка призначена для подальшої переробки або зберігання.

Програма навчальної дисципліни:

- 1. Тема.** Вступ. Загальні відомості про крохмаль та стан розвитку галузі крохмале-патокового виробництва.
- 2. Тема.** Технологія сирого картопляного крохмалю.
- 3. Тема.** Технологія сирого кукурудзяного крохмалю.
- 4. Тема** Виробництво сухого крохмалю.
- 5. Тема** Виробництво модифікованих крохмалів і декстринів.
- 6. Тема** Технологія крохмальної патоки.
- 7. Тема** Технологія отримання глюкози.

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Лабораторно-практичні заняття проводяться в аудиторіях та на базі лабораторного комплексу **кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції** з використанням необхідного обладнання та наочного забезпечення.