

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



Рабочая программа дисциплины

Химия и технология сахара

**Направление подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

**Направленность
«Продукты питания из растительного сырья»**

**Уровень высшего образования
Бакалавриат**

**Форма обучения
очная**

Краснодар

2021

Рабочая программа дисциплины «Химия и технология сахара» разработана на основе ФГОС ВО 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Автор: канд. техн. наук,
доцент кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции

Н.С. Санжаровская

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 16.06.2021 г., протокол №10

Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент

И.В. Соболь

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от 15.06.2021 №10

Председатель
методической комиссии
д-р. техн. наук., профессор

Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент

Н.В. Кенийз

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Химия и технология сахара» является формирование необходимых теоретических знаний о технологии сахара исахаристых веществ; приобретение практических навыков по контролю качества полуфабрикатов и готовой продукции сахарного производства.

Задачи дисциплины:

- исследование основного химического состава и пищевой ценности сахара и сахаристых продуктов;
- изучение оптимальных технологических параметров получения высококачественных целевых продуктов: сахара, сахаристых продуктов;
- организация технологического процесса производства сахара и сахаристых продуктов;
- осуществление подбора технологического оборудования для организации ресурсосберегающей технологии переработки сахарной свеклы и другого сахарсодержащего сырья;
- изучение основных современных технологий переработки растительного сырья с получением сахара и сахаристых продуктов
- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции сахара и сахаристых продуктов;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства

ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Химия и технология сахара» является дисциплиной по выбору вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4 Объем дисциплины (144 часа, 4 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем часов	
	очная	заочная
Контактная работа	59	-
в том числе:		
- аудиторная по видам учебных занятий	56	
- лекции	28	-
лабораторные занятия	28	-
- внеаудиторная контактная работа	3	-
- экзамен	3	-
Самостоятельная работа	85	-
в том числе:		
- прочие виды самостоятельной работы	85	-
Итого по дисциплине	144	-

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре очной формы обучения.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ П № п/ п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	1. Характеристика свойств сахарной свеклы как сырья для производства сахара 1.1 Ботаническая характеристика сахарной свеклы 1.2 Строение, химический состав и технологические качества сахарной Свеклы 1.3 Влияние различных факторов на хранение сахарной свеклы 1.4 Приемка сахарной свеклы 1.5 Условия хранения сахарной свеклы в кагатах 1.6 Исследование качества сахарной свеклы для промышленной переработки	ПК-1 ПК-8	8	4	-	4	9

№ П № п/ п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практиче- ские заня- тия	Лабора- торные занятия	Самосто- тельная работа
2	2. Общая характеристика свеклосахарного завода 2.1 Структура производства 2.2 Принципиальная технологическая схема производства сахара	ПК-1 ПК-8	8	2	-	-	9
3	3. Подача свеклы в завод и очистка ее от примесей 3.1 Схема очистки сахарной свеклы от примесей 3.2 Мойка корнеплодов сахарной свеклы	ПК-1 ПК-8	8	2	-	-	9
4	4. Получение диффузионного сока из свекловичной стружки 4.1 Схема получения диффузионного сока 4.2 Получение свекловичной стружки 4.3 Получение диффузионного сока 4.4 Влияние технологических факторов на процесс диффузии 4.5 Прессование свекловичного жома 4.6 Сушка свекловичного жома и пути его дальнейшего использования 4.7 Исследование качества диффузионного сока	ПК-1 ПК-8	8	4	-	4	9
5	5. Очистка диффузионного сока 5.1 Принципиальная технологическая схема очистки диффузионного сока 5.2 Преддефекация 5.3 Основная дефекация 5.4 I сатурация 5.5 II сатурация 5.6 Сульфитация	ПК-1 ПК-8	8	4	-	-	9
6	6. Сгущение сока выпариванием 6.1 Основы сгущения сока 6.2 Сгущение сока в выпарных установках 6.3 Химические изменения, происходящие в соке при выпаривании 6.4 Фильтрование сиропа	ПК-1 ПК-8	8	2	-	-	9

№ П № п/ п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	6.5 Потери сахарозы в сокоочистительном отделении						
7	7. Кристаллизация сахара 7.1 Принципиальная схема кристаллизации 7.2 Основы теории кристаллизации сахарозы 7.3 Уваривание утфеля 7.4 Центрифугирование утфеля 7.5 Аффинация 7.6 Клеровка сахаров последних кристаллизаций 7.7 Сушка, охлаждение и хранение сахара-песка. 7.8 Определение качества сахара-песка	ПК-1 ПК-8	8	6	-	4	18
8	8. Вторичные материальные ресурсы свеклосахарного производства 8.1 Свекловичный жом 8.2 Меласса 8.3 Фильтрационный и транспотерно-моечные осадки 8.4 Исследование качества свекловичной мелассы 8.5 Исследование качества жома сущеного 8.6 Количество определение пектиновых веществ с свекловичном жоме 8.7 Отходы свеклосахарного производства	ПК-1 ПК-8	8	4	-	16	13
Итого				28	-	28	85

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

- Химия и технология сахара: лабораторный практикум / Л.Я. Родионова, Е.И. Мигина, Т.В. Щеколдина. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 85 с.
- Химия и технология сахара : метод. указания по организации самостоятельной работы обучающихся / сост. Н. С. Санжаровская. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8205>

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
3	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
5	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
5	Технология переработки зерна
5	Технология муки, крупы и комбикормов
6	Химия и технология вина
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))
6	Технология продуктов детского питания
7	Технология пищевых концентратов
8	Химия и технология сахара
8	Физико-химические методы анализа
8	Технология функциональных продуктов питания
8	Биофизические методы оценки качества продуктов питания
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
	ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
5	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
6	Химия и технология вина
6	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Технология хранения плодов и овощей
7	Автоматизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
7	Система менеджмента безопасности пищевой продукции
8	Стандартизация и сертификация пищевой продукции
8	Основы законодательства в пищевой промышленности
8	Химия и технология сахара
8	Физико-химические методы анализа
2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-1– Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства					
Знать нормативную документацию определяющую стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способы определения и анализа свойств сырья	Фрагментарные представления о нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способы определения и анализа свойств сырья	Неполные представления о нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Сформированные систематические представления о нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Тестирование, лабораторная работа

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
Уметь применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Фрагментарное использование умений применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Несистематическое использование умений применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Сформированное умение применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	
Владеть методиками определения и применения способов аналирования свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбе	Отсутствие навыков владения методиками определения и применения способов аналирования свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Фрагментарное владение методиками определения и применения способов аналирования свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции,	В целом успешное, но несистематическое владение методиками определения и применения способов аналирования свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой	Успешное и систематическое владение методиками определения и применения способов аналирования свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

режение, эффективность и надежность процессов производства	продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	ство готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	
--	---	--	--	---	--

ПК-8—Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Знать нормативную документацию регламентирующую качество продуктов питания из растительного сырья и конъектуру потребительского рынка	Фрагментарные представления о нормативной документации регламентирующих качество продуктов питания из растительного сырья и конъектуры потребительского рынка	Неполные представления о нормативной документации регламентирующих качество продуктов питания из растительного сырья и конъектуры потребительского рынка	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о нормативной документации регламентирующих качество продуктов питания из растительного сырья и конъектуры потребительского рынка	Сформированные систематические представления о нормативной документации регламентирующих качество продуктов питания из растительного сырья и конъектуры потребительского рынка	Реферат, тестирование, контрольная работа
Уметь применять нормативную документацию и знания конъектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Фрагментарное использование умений применять нормативную документацию и знания конъектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Несистематическое использование умений применять нормативную документацию и знания конъектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование умений применять нормативную документацию и знания конъектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	Сформированное умение применять нормативную документацию и знания конъектуры потребительского рынка для обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
Владеть навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъектуры потребительского рынка	Отсутствие навыков по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъектуры потребительского рынка	Фрагментарное владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъектуры потребительского рынка	В целом успешное, но несистематическое владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъектуры потребительского рынка	Успешное и систематическое владение навыками по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья с применением нормативной документации и знаний конъектуры потребительского рынка	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Лабораторная работа:

Темы лабораторных работ для проведения текущего освоения дисциплины и формирования компетенций:

Тема 1. Исследование качества сахарной свеклы для промышленной переработки

Тема 4. Исследование качества диффузионного сока

Тема 7. Определение качества сахара-песка

Тема 8. Исследование качества жома сушеного

Тема 8. Исследование качества свекловичной мелассы

Тема 8. Отходы свеклосахарного производства.

Тесты

Тема 1

1 Предотвращение распространения патогенной микрофлоры на сахарных заводах

1 используются препараты, подавляющие рост вредной микрофлоры

2 используются методы механической очистки оборудования

3 за счет поддержания режимов хранения

4 Мойка оборудования

2 Сохранность сахарной свеклы достигается

1 соблюдения температурных режимов и влажности

2 укладки свеклы в кагаты

- 3 поступления на свеклоприемные пункты корнеплодов, поврежденных рабочими органами уборочных машин
- 4 поступления на свеклоприемные пункты корнеплодов с повышенным содержанием ботвы, земли и растительных остатков
- 3 Уборка сахарной свеклы в максимально сжатые сроки способствует:
- меньшей загрязненности корнеплодов
- более полному сохранению урожая
- получению высоких урожаев сахарной свеклы
- быстрой доставке урожая на сахарные заводы

Тема 2

1 Укажите последовательность основных стадий производства сахара-песка

- 1 Свеклу моют, измельчают в стружку, обрабатывают горячей водой в диффузионных аппаратах
- 2 Диффузионный сок подвергают дефекации
- 3 Диффузионный сок подвергают сатурации
- 4 Диффузионный сок сгущают выпариванием
- 5 Образование утфеля
- 6 Кристаллы промывают водой
- 7 Сушка, охлаждение и освобождение кристаллов от примесей и комков

Ответ: 1 2 3 4 5 6 7

2 Посевы сахарной свеклы должны располагаться в радиусе 50-70 км от завода в связи с тем, что:

- 1 для завода экономически выгодно
- 2 больше можно переработать продукции
- 3 меньше тратится бензина машинами при перевозке
- 4 при перевозке свеклы на дальние расстояния происходит ее порча

3 Посевы сахарной свеклы должны располагаться от завода в радиусе:

- 1 20-30 км
- 2 50-70 км
- 3 15-25 км

Тема 3

1 Количество загрязнений сахарной свеклы при механизированной уборке комбайном:

- 20-25%
- 15-20%
- 10-12%
- 12-15%

2 Укажите, как называются корнеплоды с наличием стекловидных, а также стекловидных отслаивающихся или покерневших тканей?

- 1 цветущие
- 2 подвяленные
- 3 подмороженные
- 4 загнившие
- 5 мумифицированные

3 Укажите количество загрязнений при ручной уборке сахарной свеклы:

- 1 4-5%
- 2 5-6%
- 3 7-8%
- 4 1-3%

Тема 4

1 Общие потери сахарозы на диффузии составляют

- 1 0,1 – 0,2
- 2 0,2 – 0,3
- 3 0,3 – 0,4
- 4 0,4 – 0,5

2 Потери сахарозы при переработке свеклы составляют

- 1 1,0 – 1,5
- 2 1,5 – 2,5
- 3 2,5 – 3,5
- 4 3,5 – 5,5

4 Общие потери сахарозы на диффузии (%)?

- 1 0,10 – 0,15
- 2 0,20 – 0,25
- 3 0,30 – 0,40
- 4 0,40 – 0,45

Tema 5

1 Сок, полученный после очистки содержит 1516% сухого вещества, из которых сахароза составляет:

- 1 14-15%
- 2 15-16%
- 3 13-14%
- 4 12-13%

2 Аппарат для очистки сока сульфитацией называется

- 1 сульфитатор
- 2 стабилизатор
- 3 сатуриатор
- 4 концентратор

3 Пропуская SO₂ через сок для его очистки образуется, являющийся сильным окислителем

- 1 сернистая кислота
- 2 серная кислота
- 3 сероводородная кислота
- 4 азотная кислота

Tema 6

1 Сгущение сиропа в вакуумаппаратах начинают при низкой температуре:

- 1 67-70C
- 2 50-55C
- 3 40-50C
- 4 56-58C

2 При концентрировании сока в выпарной установке в корпусах температура зависит от давления, которое в двух аппаратах повышенено

- 1 1 аппарат
- 2 2 аппарат
- 3 3 аппарат
- 4 4 аппарат

3 Расположите в нужном порядке, по корпусам кипение сока при разной температуре для концентрации сиропа

- 1 118
- 2 110
- 3 102
- 4 87
- 5 60

Ответ: 1 2 3 4 5

Tema 7

1 Для получения кристаллов сахара производят внесение затравки:

- 1 сахарозы
- 2 глюкозы
- 3 фруктозы

4 стевнозида

2 Выгружаемый из центрифуги сахарпесок имеет влажность:

- 0,8-1,2%
- 0,9-0,95%
- 0,9-1,3%
- 1,1-1,3%

3 Для получения чистого сахара уваренный утфель:

- 1 центрифицируют
- 2 очищают
- 3 разбивают
- 4 насыщают

Тема 8

1 Содержание сухих веществ в свекловичной мелассе не менее

- 1 50%
- 2 60%
- 3 75%
- 4 80%

2 Оттек, полученный при центрифугировании утфеля последней ступени кристаллизации называется:

- 1 мелассой
- 2 диффузионным соком
- 3 патокой
- 4 тростниковой патокой

3 Более высокую чистоту имеет меласса:

- 1 образовавшаяся при переработке тростникового сахара
- 2 образовавшая при свеклосахарном производстве
- 3 обладающая высокой вязкостью
- 4 с массовой долей сухих веществ не менее 60%

Задания для контрольной работы

Задания составлены по тридцативариантной системе.

1. Краткий очерк возникновения и развития сахарного производства.
2. Мировое производство сахара.
3. Производство сахара в России, проблемы и перспективы. Основные направления совершенствования техники и технологии, научных исследований.
4. Роль сахара в питании человека
5. Современные методы возделывания сахарной свеклы.
6. Значение влаги, удобрений, почвенных и климатических условий для получения высоких урожаев свеклы. Их влияние на химический состав свеклы. Контроль за посевами. Технологическая оценка качества свеклы.
7. Синтез сахарозы в растении. Распределение сахарозы в корне. Общий химический состав свеклы. Отношение отдельных составляющих частей к производству.
8. Углеводный комплекс. Моносахариды: глюкоза, фруктоза, галактоза, арабиноза. Их превращение в кислой и щелочной средах. Образование органических кислот, красящих веществ, меланоидинов. Отношение к производству.
9. Олигосахариды. Сахароза, ее химические свойства, гидролиз в кислой среде, кинетика разложения. Отношение к щелочам, образование сахаратов щелочных и щелочноzemельных металлов.
10. Растворимость гидроксида кальция в воде и сахарных растворах в зависимости от температуры. Окисление в щелочной среде. Образование карамелей при тепловом воздействии.
11. Раффиноза, ее влияние на кристаллизацию сахарозы. Основные физико-химические свойства.

12. Кестоза, ее образование и отношение к производству.
13. Полисахариды. Целлюлоза, ее структура и отношение к производству.
14. Лигнин. Гемицеллюлоза и пентозаны: арабан, ксилан, галактан и другие, их переход в сок и влияние на производство.
15. Пектиновые вещества. Переход пектиновых веществ в диффузионный сок в зависимости от температуры, pH среды и времени.
16. Азотистые вещества свеклы. Аминокислоты и их состав. Амиды кислот и их превращение в ходе производства.
17. Минеральные вещества свеклы. Их состав и поведение в ходе производства.
18. Витаминный и ферментный комплекс свеклы. Образование красящих веществ.
19. Хранение свеклы. Требования к качеству свеклы.
20. Химические и микробиологические потери, изменение состава свеклы.
21. Проведение процесса сатурации на сахарном заводе.
22. Факторы, влияющие на качество сатурационного сока, его очистка.
23. Ионнообменные смолы и их использование.
24. Использование сернистого газа. Его получение.
25. Применение извести при получении сахара.
26. Технология получения кристаллического сахара.
27. Отходы свеклосахарного производства . Использование полученных отходов.
28. Требования к качеству сахарной свеклы при приемке на завод.
29. Три вида диффузии в сахарном производстве.
30. Четыре стадии уваривания утфеля.

Темы рефератов

1. Состав и использование сатурационных осадков.
2. Химические процессы при выпаривании соков: падение щелочности, повышение щелочности, образование накипи.
3. Нарастание цветности соков и сиропов. Разложение сахарозы. Обоснование теплового режима выпаривания. Состав накипи на выпарке.
4. Вываривание выпарной станции. Сульфитация и фильтрование сиропа. Применение активированных углей.
5. Зависимость растворимости сахарозы от температуры.
6. Истинный и видимый коэффициент пересыщения.
7. Образование центров кристаллизации. Лабильная и метастабильная области пересыщения. Завод кристаллов сахарозы
8. Теория диффузии П.М.Силина.
9. Анализ и нормирование работы диффузионного аппарата.
10. Микробиологические потери на диффузии. Развитие микроорганизмов и борьба с ними. Применение дезинфицирующих веществ.
11. Подготовка воды на диффузию. Возврат жомопрессовой воды.
12. Материальный баланс диффузионного процесса.
13. Сравнительная технологическая и экономическая оценка различных диффузионных аппаратов.
14. Исторические сведения о развитии методов очистки сока.
15. Осаждение, разложение и адсорбция - основные пути удаления несахаров сока.
16. Предварительная дефекация. Процессы нейтрализации и осаждения.
17. Достоинства и недостатки различных методов преддефекации.
18. Основная дефекация.
19. Процессы разложения на основной дефекации и их значение для получения термоустойчивых соков.

20. Разложение инвертного сахара и амидов. Поведение белковых и пектиновых веществ. Образование окрашенных соединений.
21. Режим дефекации. Варианты работы. Дозирование извести.
22. Первая сатурация. Теоретические основы. Режим первой сатурации: температура, время, оптимальное pH и титруемая щелочность.
23. Ненормальности в работе и их влияние на качество сока. Эффект очистки соека.
24. Варианты работы на первой сатурации. Контроль и регулирование. Автоматическое управление.
25. Отходы свеклосахарного производства. Пути использования свекловичного жома.
26. Принципиальная технологическая схемы получения пектина из свекловичного жома.
27. Производство сырого крахмала. Картофельный крахмал. Технологическая схема.
28. Технология получения крахмальной патоки.
29. Использование отходов свеклосахарного производства. Использование мелассы. Использование фильтрационных осадков.
30. Использование отходов свеклосахарного производства: получение, переработка и использование комбинированных удобрений.
31. Переработка сахара – сырца.
32. Отходы свеклосахарного производства: обработка и использование сточных вод.
33. Технология производства глюкозы. Технологическая схема производства.
34. Технологическая схема уваривания свекловичного сока. Технология процесса.
35. Переработка тростникового сахара.
36. Хранение сахарной свеклы в кагатах. Условия хранения.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (экзамена)

Компетенция: ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства

Вопросы к экзамену

1. Сушка, охлаждение и хранение сахара-песка.
2. Оценка качества и пути использования вторичных материальных ресурсов свеклосахарного производства. Меласса.
3. Оценка качества и пути использования вторичных материальных ресурсов свеклосахарного производства. Свекловичный жом.
4. Оценка качества и пути использования вторичных материальных ресурсов свеклосахарного производства. Фильтрационный осадок.
5. Пути снижения потерь сахара в жоме на диффузии.
6. Цель возврата сатурационного осадка на преддефекацию.
7. В каком виде используют известь на дефекации и требования к ней.
8. Сульфитация сока и сиропа. Технология процесса.
9. Технология получения сернистого газа и использование его в сахарном производстве.
10. Теоретические основы адсорбционной очистки сиропов.
11. Образование осадков в процессе выпаривания воды, меры их предупреждения и удаления.
12. Влияние pH среды на гидролиз сахарозы.
13. Трехпродуктовая схема с аффинацией желтого сахара последнего продукта.

14. Применение активных углей и ионитов для очистки сиропов.
15. Факторы, влияющие на скорость кристаллизации сахарозы.
16. Уваривание утфелей в вакуум-аппаратах.
17. Кристаллизация утфеля последнего продукта.
18. Образование мелассы. Ее показатели и дальнейшее использование.
19. Отходы свеклосахарного производства. Их переработка и пути использования.
20. Центрифугирование утфелей. Технология процесса.
21. Сушка кристаллического белого сахара. Условия хранения.
22. Переработка тростникового сахара-сырца.
23. Технология получения сахара-рафината.
24. Принципиальная технологическая схема свеклосахарного завода. Анализ её основных технологических операций.
25. Химические изменения, происходящие в соке при выпаривании.

Практические задания для проведения экзамена

Выполнить расчёт содержания сахара в мелasse и выхода сахара по методу П.М.Силина (по анализу сиропа)

Вариант 1

Сахаристость свёклы	18,3 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	65,0 % к массе сока
содержание сахарозы	58,02 % к массе сока
чистота	90,2 %
содержание несахаров $100 - 90,2 = 9,8$	% к массе СВ сока
содержание калия	0,760 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,256 % к массе очищенного сока

Вариант 2

Сахаристость свёклы	18,55 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	69,0 % к массе сока
содержание сахарозы	62,02 % к массе сока
чистота	90,8 %
содержание несахаров $100 - 90,8 = 9,2$	% к массе СВ сока
содержание калия	0,755 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,296 % к массе очищенного сока

Вариант 3

Сахаристость свёклы	16,9 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	59,0 % к массе сока
содержание сахарозы	52,02 % к массе сока
чистота	90,8 %
содержание несахаров $100 - 90,8 = 9,2$	% к массе СВ сока
содержание калия	0,722 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,236 % к массе очищенного сока

Вариант 4

Сахаристость свёклы	18,20 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	68,0 % к массе сока
содержание сахарозы	60,02 % к массе сока
чистота	90,5 %
содержание несахаров $100 - 90,5 = 9,5$	% к массе СВ сока
содержание калия	0,745 % к массе очищенного сока

содержание натрия	0,239 % к массе очищенного сока
<i>Вариант 5</i>	
Сахаристость свёклы	19,0 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	72,0 % к массе сока
содержание сахарозы	68,02 % к массе сока
чистота	90,8 %
содержание несахаров $100 - 90,8 = 9,2$ %	к массе СВ сока
содержание калия	0,745 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,246 % к массе очищенного сока
<i>Вариант 6</i>	
Сахаристость свёклы	18,55 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	63,9 % к массе сока
содержание сахарозы	60,02 % к массе сока
чистота	90,7 %
содержание несахаров $100 - 90,7 = 9,3$ %	к массе СВ сока
содержание калия	0,598 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,221 % к массе очищенного сока
<i>Вариант 7</i>	
Сахаристость свёклы	17,45 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	64,8 % к массе сока
содержание сахарозы	58,02 % к массе сока
чистота	90,8 %
содержание несахаров $100 - 90,8 = 9,2$ %	к массе СВ сока
содержание калия	0,698 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,202 % к массе очищенного сока
<i>Вариант 8</i>	
Сахаристость свёклы	16,78 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	69,57 % к массе сока
содержание сахарозы	60,02 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров $100 - 90,1 = 9,9$ %	к массе СВ сока
содержание калия	0,731 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,198 % к массе очищенного сока
<i>Вариант 9</i>	
Сахаристость свёклы	19,21 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	71,0 % к массе сока
содержание сахарозы	65,02 % к массе сока
чистота	90,8 %
содержание несахаров $100 - 90,8 = 9,2$ %	к массе СВ сока
содержание калия	0,698 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,234 % к массе очищенного сока
<i>Вариант 10</i>	
Сахаристость свёклы	18,22 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	69,0 % к массе сока
содержание сахарозы	59,96 % к массе сока
чистота	90,8 %

содержание несахаров	$100 - 90,8 = 9,2$	% к массе СВ сока
содержание калия		0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия		0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 11		
Сахаристость свёклы	18,12 % к массе свёклы	
Анализ сиропа:		
содержание сухих веществ (СВ)	68,0 % к массе сока	
содержание сахарозы	59,96 % к массе сока	
чистота	90,8 %	
содержание несахаров	$100 - 90,8 = 9,2$	% к массе СВ сока
содержание калия		0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия		0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 12		
Сахаристость свёклы	18,32 % к массе свёклы	
Анализ сиропа:		
содержание сухих веществ (СВ)	67,0 % к массе сока	
содержание сахарозы	58,96 % к массе сока	
чистота	90,8 %	
содержание несахаров	$100 - 90,8 = 9,2$	% к массе СВ сока
содержание калия		0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия		0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 13		
Сахаристость свёклы	18,52 % к массе свёклы	
Анализ сиропа:		
содержание сухих веществ (СВ)	68,98 % к массе сока	
содержание сахарозы	59,96 % к массе сока	
чистота	90,9 %	
содержание несахаров	$100 - 90,8 = 9,2$	% к массе СВ сока
содержание калия		0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия		0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 14		
Сахаристость свёклы	17,12 % к массе свёклы	
Анализ сиропа:		
содержание сухих веществ (СВ)	66,0 % к массе сока	
содержание сахарозы	59,96 % к массе сока	
чистота	90,8 %	
содержание несахаров	$100 - 90,8 = 9,2$	% к массе СВ сока
содержание калия		0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия		0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 15		
Сахаристость свёклы	16,12 % к массе свёклы	
Анализ сиропа:		
содержание сухих веществ (СВ)	68,0 % к массе сока	
содержание сахарозы	59,96 % к массе сока	
чистота	90,8 %	
содержание несахаров	$100 - 90,8 = 9,2$	% к массе СВ сока
содержание калия		0,799 % к массе очищенного сока
содержание натрия		0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 16		
Сахаристость свёклы	18,42 % к массе свёклы	
Анализ сиропа:		
содержание сухих веществ (СВ)	68,0 % к массе сока	

содержание сахарозы	59,96 % к массе сока
чистота	91,8 %
содержание несахаров 100 – 90,8 = 9,2 % к массе СВ сока	
содержание калия	0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 17	
Сахаристость свёклы	19,12 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	65,0 % к массе сока
содержание сахарозы	59,96 % к массе сока
чистота	90,8 %
содержание несахаров 100 – 90,8 = 9,2 % к массе СВ сока	
содержание калия	0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 18	
Сахаристость свёклы	19,12 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	66,0 % к массе сока
содержание сахарозы	59,96 % к массе сока
чистота	90,8 %
содержание несахаров 100 – 90,8 = 9,2 % к массе СВ сока	
содержание калия	0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 19	
Сахаристость свёклы	18,12 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	68,0 % к массе сока
содержание сахарозы	57,96 % к массе сока
чистота	88,8 %
содержание несахаров 100 – 90,8 = 9,2 % к массе СВ сока	
содержание калия	0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,198 % к массе очищенного сока
Вариант 20	
Сахаристость свёклы	15,12 % к массе свёклы
Анализ сиропа:	
содержание сухих веществ (СВ)	64,0 % к массе сока
содержание сахарозы	59,96 % к массе сока
чистота	90,8 %
содержание несахаров 100 – 90,8 = 9,2 % к массе СВ сока	
содержание калия	0,699 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,198 % к массе очищенного сока

Компетенция: ПК-8— Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Вопросы к экзамену

1. Требования, предъявляемые к свекле при приемке на сахарном заводе. Схема приемки сахарной свеклы.
2. Ботаническая характеристика сахарной свеклы.
3. Условия хранения сахарной свеклы в кагатах.
4. Хранение сахарной свеклы и процессы, происходящие при хранении. Потери.
5. Приемка и хранение сахарной свеклы. Принципиальная схема.

6. Категории качества свеклы, укладываемой на хранение.
7. Схемы вентилирования сахарной свеклы.
8. Технологическая схема производства пищевой глюкозы и основные схемы её кристаллизации.
9. Схема очистки сахарной свеклы от примесей.
10. Мойка корнеплодов сахарной свеклы.
11. Теория диффузии. Качество диффузионного сока и факторы, которые влияют на диффузионный процесс.
12. Получение свекловичной стружки и оценка ее качества.
13. Получение диффузионного сока.
14. Влияние технологических факторов на процесс диффузии.
15. Процессы, происходящие на преддефекации.
16. Процессы, происходящие на основной дефекации.
17. Эффект очистки диффузионного сока на дефекосатурации.
18. В каком виде используют известь на дефекации. Схема подготовки известкового молока.
19. Реакция разложения известняка при обжиге. Технология процесса.
20. Какие химические соединения образуются на дефекации.
21. Первая сатурация на свеклосахарном заводе. Цель и задачи. Реакции.
22. Вторая сатурация на свеклосахарном заводе. Цель, задачи, основные реакции процесса.
23. Какие факторы влияют на качество очищенного сока.
24. Получение известкового молока и сaturационного газа. Технология процесса.
25. Факторы, влияющие на растворимость извести в сахарных растворах.
26. Образование сахаратов кальция и их роль в производстве.
27. Способы сгущения осадка на первой сатурации, их преимущества и недостатки.
28. Сушка свекловичного жома и пути его дальнейшего использования.
29. Прессование свекловичного жома.

Практические задания для проведения экзамена

Выполнить расчёт основных технологических показателей свёклы по методу П.М. Силина (по очищенному соку):

Вариант 1

Сахаристость свёклы	18,3 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	16,5 % к массе сока
содержание сахарозы	14,12 % к массе сока
чистота	90,2 %
содержание несахаров	100 – 90,2 = 9,8 % к массе СВ сока
содержание калия	0,196 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,028 % к массе очищенного сока

Вариант 2

Сахаристость свёклы	17,3 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	16,4 % к массе сока
содержание сахарозы	13,12 % к массе сока
чистота	90,4 %
содержание несахаров	100 – 90,4 = 9,6 % к массе СВ сока
содержание калия	0,191 % к массе очищенного сока

содержание натрия 0,029 % к массе очищенного сока

Вариант 3

Сахаристость свёклы 16,9 % к массе свёклы

Анализ очищенного сока:

содержание сухих веществ (СВ) 15,4 % к массе сока

содержание сахарозы 11,32 % к массе сока

чистота 90,4 %

содержание несахаров $100 - 90,4 = 9,6$ % к массе СВ сока

содержание калия 0,188 % к массе очищенного сока

содержание натрия 0,030 % к массе очищенного сока

Вариант 4

Сахаристость свёклы 15,9 % к массе свёклы

Анализ очищенного сока:

содержание сухих веществ (СВ) 12,4 % к массе сока

содержание сахарозы 10,32 % к массе сока

чистота 90,5 %

содержание несахаров $100 - 90,5 = 9,5$ % к массе СВ сока

содержание калия 0,186% к массе очищенного сока

содержание натрия 0,030 % к массе очищенного сока

Вариант 5

Сахаристость свёклы 19,0 % к массе свёклы

Анализ очищенного сока:

содержание сухих веществ (СВ) 18,4 % к массе сока

содержание сахарозы 15,32 % к массе сока

чистота 90,4 %

содержание несахаров $100 - 90,4 = 9,6$ % к массе СВ сока

содержание калия 0,165 % к массе очищенного сока

содержание натрия 0,030 % к массе очищенного сока

Вариант 6

Сахаристость свёклы 18,2 % к массе свёклы

Анализ очищенного сока:

содержание сухих веществ (СВ) 17,4 % к массе сока

содержание сахарозы 14,60 % к массе сока

чистота 90,4 %

содержание несахаров $100 - 90,4 = 9,6$ % к массе СВ сока

содержание калия 0,178 % к массе очищенного сока

содержание натрия 0,020 % к массе очищенного сока

Вариант 7

Сахаристость свёклы 16,3 % к массе свёклы

Анализ очищенного сока:

содержание сухих веществ (СВ) 14,8% к массе сока

содержание сахарозы 12,32 % к массе сока

чистота 90,4 %

содержание несахаров $100 - 90,4 = 9,6$ % к массе СВ сока

содержание калия 0,195 % к массе очищенного сока

содержание натрия 0,030 % к массе очищенного сока

Вариант 8

Сахаристость свёклы	17,3 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,4 % к массе сока
содержание сахарозы	14,32 % к массе сока
чистота	90,4 %
содержание несахаров $100 - 90,4 = 9,6$ % к массе СВ сока	
содержание калия	0,177 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,020 % к массе очищенного сока

Вариант 9

Сахаристость свёклы	19,9 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	18,4 % к массе сока
содержание сахарозы	17,32 % к массе сока
чистота	90,4 %
содержание несахаров $100 - 90,4 = 9,6$ % к массе СВ сока	
содержание калия	0,176 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,026 % к массе очищенного сока

Вариант 10

Сахаристость свёклы	19,0 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,4 % к массе сока
содержание сахарозы	14,32 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров $100 - 90,1 = 9,9$ % к массе СВ сока	
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 11

Сахаристость свёклы	19,6 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,5 % к массе сока
содержание сахарозы	14,42 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров $100 - 90,1 = 9,9$ % к массе СВ сока	
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 12

Сахаристость свёклы	18,9% к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,0 % к массе сока
содержание сахарозы	14,32 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров $100 - 90,1 = 9,9$ % к массе СВ сока	
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 13

Сахаристость свёклы	19,4% к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,1 % к массе сока
содержание сахарозы	14,1 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров 100 – 90,1 = 9,9 %	к массе СВ сока
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 14

Сахаристость свёклы	19,6 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,2 % к массе сока
содержание сахарозы	14,23 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров 100 – 90,1 = 9,9 %	к массе СВ сока
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 15

Сахаристость свёклы	19,3% к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,0 % к массе сока
содержание сахарозы	14,11 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров 100 – 90,1 = 9,9 %	к массе СВ сока
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 16

Сахаристость свёклы	19,7 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,5 % к массе сока
содержание сахарозы	14,31 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров 100 – 90,1 = 9,9 %	к массе СВ сока
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 17

Сахаристость свёклы	19,7 % к массе свёклы
Анализ очищенного сока:	
содержание сухих веществ (СВ)	15,7 % к массе сока
содержание сахарозы	14,72 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров 100 – 90,1 = 9,9 %	к массе СВ сока
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 18

Сахаристость свёклы	19,4 % к массе свёклы
---------------------	-----------------------

Анализ очищенного сока:

содержание сухих веществ (СВ)	15,58 % к массе сока
содержание сахарозы	14,35 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров $100 - 90,1 = 9,9$ % к массе СВ сока	
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 19

Сахаристость свёклы	19,6 % к массе свёклы
---------------------	-----------------------

Анализ очищенного сока:

содержание сухих веществ (СВ)	15,0 % к массе сока
содержание сахарозы	14,85 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров $100 - 90,1 = 9,9$ % к массе СВ сока	
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

Вариант 20

Сахаристость свёклы	19,9 % к массе свёклы
---------------------	-----------------------

Анализ очищенного сока:

содержание сухих веществ (СВ)	15,8 % к массе сока
содержание сахарозы	14,36 % к массе сока
чистота	90,1 %
содержание несахаров $100 - 90,1 = 9,9$ % к массе СВ сока	
содержание калия	0,169 % к массе очищенного сока
содержание натрия	0,033 % к массе очищенного сока

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Химия и технология сахара», проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

Критерии оценивания лабораторных работ:

Оценка «отлично» ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по литературе, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «хорошо» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, исказжающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов.

Критерии оценки выполнения контрольной работы: соответствие предполагаемым ответам; правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.); логика рассуждений; неординарность подхода к решению.

Оценка контрольных работ осуществляется по следующим критериям:

Отлично - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, успешное решение задач с необходимыми пояснениями, корректная формулировка понятий и категорий.

Хорошо - недостаточно полные и правильные ответы на 1 - 2 вопроса несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

Удовлетворительно - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса. Допускаются неточности в раскрытии части категорий, несущественные ошибки математического плана при решении задач, неправильные ответы на 1-2 вопроса.

Неудовлетворительно - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования:

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 %;

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «**отлично**» — выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» — основные требования к реферату выполнены, но при этом до-

пущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценки на экзамене:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной литературы

Основная учебная литература:

1. Санжаровская, Н.С. Химия и технология сахара: учебное пособие / Н.С. Санжаровская. — Краснодар: КубГАУ, 2020. — 98 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8204>

2. Славянский, А. А. Специальная технология сахарного производства : учебное пособие / А. А. Славянский. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-4080-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная си-

стема. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133893>

3. Технология бродильных и сахаристых производств. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. А. Голыбин, В. А. Федорук, Н. А. Матвиенко, Л. Н. Путилина ; под редакцией В. А. Голыбина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-245-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70819.html>

Дополнительная учебная литература:

1. Наumenko, T. B. Технология получения свекловичного сахара. Современные технологии и оборудование фильтрования соков и сиропов свеклосахарного производства : учебно-методическое пособие / Т. В. Науменко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 52 с. — ISBN 978-5-8114-4273-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133891>

2. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91632>

3. Степанова, Н. Ю. Биохимические основы переработки и хранения сырья растительного происхождения : учебное пособие / Н. Ю. Степанова, В. И. Марченко, А. Н. Богатырёв. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. — 312 с. — ISBN 978-5-98879-199-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129297>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znarium.com	Универсальная	17.07.2019 16.07.2020 17.07.2020 16.01.2021	Договор № 3818 ЭБС от 11.06.19 Договор 4517 ЭБС 03.07.20
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	13.01.2020 12.01.2021	ООО «Изд-во Лань» Контракт №940 от 12.12.19
3	IPRbook	Универсальная	12.11.2019- 11.05.2020 12.05.2020 11.11.2020	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5891/19 от 12.11.19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20 от 06.05.20
	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная		
	Электронный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная		

Перечень интернет сайтов

1. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа: www.vsegost.com

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Химия и технология сахара: лабораторный практикум / Л.Я. Родионова, Е.И. Мигина, Т.В. Щеколдина. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 85 с.

2. Химия и технология сахара : метод. указания по организации самостоятельной работы обучающихся / сост. Н. С. Санжаровская. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с.

<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8205>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4

	<p>Химия и технология сахара</p> <p>Помещение №526 ГУК, посадочных мест — 32; площадь — 52,9кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации . специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №522 ГУК, площадь — 72,1кв.м; Лаборатория "Качества функциональных и специализированных продуктов (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции)</p> <p>холодильник — 1 шт.;</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 17 шт.;</p> <p>автоклав — 1 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 2 шт.;</p> <p>весы — 4 шт.;</p> <p>анализатор — 1 шт.;</p> <p>иономер — 1 шт.;</p> <p>дистиллятор — 1 шт.;</p> <p>стол лабораторный — 5 шт.;</p> <p>стенд лабораторный — 2 шт.;</p> <p>насос — 1 шт.;</p> <p>гомогенизатор — 2 шт.);</p> <p>технические средства обучения (компьютер персональный — 1 шт.); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №523 ГУК, площадь — 70,6кв.м; Лаборатория "Качества плодовоощного сырья и продуктов его переработки" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции)</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 14 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 3 шт.;</p> <p>весы — 4 шт.;</p> <p>печь — 1 шт.;</p> <p>стол лабораторный — 3 шт.;</p> <p>набор лабораторный — 1 шт.;</p> <p>стенд лабораторный — 1 шт.;</p>	<p>350044 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина,13</p>
--	---	---

	<p>насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.; мешалка — 2 шт.; термостат — 1 шт.); специализированная ме- бель(учебная доска, учебная ме- бель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хране- ния и профилактического обслу- живания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадоч- ных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоя- тельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.); сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информаци- онно-образовательную среду уни- верситета; специализированная мебель (учеб- ная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализирован- ное лицензионное и свободно рас- пространяемое программное обес- пече- ние, преду- смотренное в рабо- чей программе</p>	
--	--	--