**Технология сахаристых продуктов**

**Объем программы:**72ч.

**Цель программы:***изучение классификации технологического оборудования, типов и устройств оборудования; технологических показателей работы аппаратов и их сравнительной оценки, правил эксплуатации и ремонта оборудования; ознакомление с правилами техники безопасности при эксплуатации оборудования*

**Категория слушателей:**лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образования; лица, получающие среднее профессиональное и (или)высшее образования

**Продолжительность обучения:***14 дней*

**Форма обучения:** *очная, очно-заочная, заочная*

**По окончании обучения выдается:**  [*удостоверение установленного образца*](http://ido-vguit.ru/?p=18)*о повышении квалификации*

**Содержание  программы:**

*Введение. Типовая схема переработки сахарной свеклы. Основы, классификация и структура технологического оборудования отделения*

*Свеклоперерабатывающее отделение сахарного завода*

*Сокоочистительное отделение сахарного завода: схема очистки, оборудование, его назначение*

*Технологическая схема сгущения очищенного сока, оборудование и его назначение*

*Продуктовое отделение сахарного завода. Технологическая схема уваривания утфелей*

*Современные технологии уваривания и кристаллизации утфелей, сгущения и очистки соков, диффузионных процессов*

*Факторы, влияющие на выход сахара и потери сахарозы по технологической схеме*

*Применение вспомогательных материалов и добавок в технологическом процессе*

*Соблюдение правил охраны труда*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Институт дополнительного образования Воронежского государственного университета инженерных технологий**  **г. Воронеж, пр-т Революции, 19**  **тел./факс +7(473)253-32-41**  **e-mail:** [**ido@ido-vguit.ru**](mailto:ido@ido-vguit.ru)  **http://** [**www.ido-vguit.ru**](http://www.ido-vguit.ru) |