Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 11.11.2026 14:26:39
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.04 Общая технология отрасли*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*"

профиль подготовки "*Технология бродильных производств и виноделие*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является ознакомление студента с общими вопросами и теоретическими основами бродильных производств, главными технологическими процессами производства, основанными на применении дрожжей; бактерий и микроскопических грибов;

Задачи дисциплины: научить будущих специалистов составлять принципиальные технологические схемы производства в целом и отдельных его стадий, оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прививать студентам патриотизма к своей профессии; формировать серьезное отношения к профессиональным знаниям; обучение самостоятельному поиску информации для научной, учебной и профессиональной деятельности.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1.Общие вопросы технологии бродильных производств. Тема 1.1. Содержание курса и краткая характеристика основных производств
Раздел 1. Общие вопросы технологии бродильных производств. Тема 1.2. Основное сырье для бродильных производств и виноделия.
Раздел 1. Общие вопросы технологии бродильных производств. Тема 1.3.Обработка сырья. Инновационные методы обработки сырья.
Раздел 1. Общие вопросы технологии бродильных производств. Тема 1.3.Обработка сырья. Инновационные методы обработки сырья.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. Тема 2.1.Теоретические основы бродильных производств и виноделия.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. Тема 2.2.Общая характеристика процесса брожения и виды брожения. Тема 2.3. Химизм и механизм спиртового брожения.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. 2.4.Способы брожения, контроль спиртового брожения.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. 2.4.Способы брожения, контроль спиртового брожения. 2.4.1. Ферменты зерновых культур и микроорганизмов
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. Тема 2.5. Производство этилового спирта.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. Тема 2.6. Пивоваренное производство.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. Тема 2.7. Виноделие.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. Тема 2.7. Виноделие.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. Тема 2.7. Виноделие.
Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей. Тема 2.7. Виноделие.
Раздел 3. Производство крепких алкогольных и безалкогольных напитков Тема 3.1. Производство коньяков и напитков типа коньяка. 3.1.1.Коньячное производство.
Раздел 3. Производство крепких алкогольных и безалкогольных напитков Тема 3.1. Производство коньяков и напитков типа коньяка.
Раздел 3. Производство крепких алкогольных и безалкогольных напитков Тема 3.1. Производство слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Место дисциплины в структуре ОП

Данная дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений ОП. Дисциплина изучается в 5 и 6 семестрах и методически взаимосвязана с такими дисциплинами, как неорганическая химия, биология, алгебра и геометрия,

математический анализ, инженерная графика, которые преподавались ранее. Это содержательно ориентирует на постепенное введение в профессиональные дисциплины, предусмотренные в последующем.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-3: Способен изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования		
ПКУВ-3.1 Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций		
свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства -учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -принципы составления описания результатов научных исследований, анализа полученных результатов и составления описания;	- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности -проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования, анализировать результаты исследований и делать выводы;	-методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания.
ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		
ОПК-4.1 Способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно-технологическими работами		
технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья;	организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья;	знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования.
ПКУВ-4: Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.		
ПКУВ-4.1 Способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья		
способы разработки проектов строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;-основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на	использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования;- проводить патентные исследования и определять показатели технического	принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции -методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил

автоматизированных технологических линиях	уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукцииучаствовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;	

Дисциплина "Общая технология отрасли" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 08.09.2024	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 25.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 25.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович