

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О.: Фрожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Данная аннотация относится к:

Уникальный программный ключ:

факультет 19.03.02

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.02.01 Особенности технологического

сырья"

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 формирование у будущих бакалавров представления об основных видах сырья бродильных производств, особенностях его строения, состава, произрастания, выращивания, факторах влияющих на его качество; знакомство с новыми видами и формами сырья.

Задачами курса являются: изучение основных и новых видов растительного сырья бродильных производств; обобщение видов и особенностей химического состава основного растительного сырья; изучение требований к технологическим параметрам сырья; выделение способов оценки качества основных видов растительного сырья; формирование у студентов деятельностного подхода в выборе сырья для производства вин, пива, безалкогольных напитков и спирта.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Основное растительное сырье для бродильных производств
Раздел 1. Особенности технологического сырья для производства вин 1.1. Виноград как сырье для винодельческой промышленности Ампелографическое описание сортов винограда
1.2. Сырье для производства ароматизированных винных напитков
1.3. Сырье, используемое в плодово-ягодном виноделии, его технологическая характеристика
Раздел 2. Сырье для производства пива, кваса и безалкогольных напитков 2.1. Сырье для производства пива
2.2. Основное сырье для производства хлебного кваса
2.3. Сырье для производства безалкогольных напитков
Раздел 3. Основные виды сырья для производства спирта

Место дисциплины в структуре ОП

Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина преподается в 5 семестре и методически взаимосвязана с такими дисциплинами «Биохимия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализов» и профессионального цикла «Введение в технологию продуктов питания», также сопутствующие связи с дисциплинами базовой и вариативной частей «Пищевая химия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Общая технология отрасли».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1: Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-1.2 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
- методы технохимического и лабораторного контроля качества	-Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на	-разработками к требованиям безопасности, предъявляемые к



<p>сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья -физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья -методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья -основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -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 -производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции - методами технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции -методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>		
<p>ОПК-3.2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда</p>		
<p>различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p>	<p>разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства.</p>	<p>знаниями по разработке и повышению эффективности технологического процесса производства.</p>

Дисциплина "Особенности технологического сырья" 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 единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.07.2024	Коблева Мира Мугдиновна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович

