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.06 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)

Цель изучения дисциплины:

изучение технологии производства различных видов алкогольных и безалкогольных напитков, используемого технологического оборудования, способов обработки с целью осветления и стабилизации, вопросов технохимического контроля на различных стадиях технологического процесса.

Задачи:

- изучение сырья, факторов влияющих на его свойства; способов переработки сырья;

- изучение способов и технологических приемов, направленных на осветление и стабилизацию продукции к различного рода помутнениям;

- изучение теоретических основ производства вин разного типа;

- изучение теоретических основ производства коньяка;

- изучение технологии пива и безалкогольных напитков;

- изучение технологии переработки вторичного сырья;

- ознакомление с технологическим оборудованием, его устройством и принципом действия;

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1.Общая технология вина Тема 1. Виноградные вина, их свойства и классификация. Тема 2. Виноград как сырье для производства вина.
Раздел 1.Общая технология вина Тема 3. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.
Раздел 1.Общая технология вина Тема 4. Брожение. Тема 5.Выдержка вин. Тема 6. Обеспечение кондиционности вин.
Тема 9. Розлив вина.
Раздел 2. Сырье для получения пива и безалкогольных напитков. Тема 1. Ячмень - основное сырье для получения пива. Тема 2. Сырье и полуфабрикаты для получения б/анапитков.
Раздел 2. Сырье для получения пива и безалкогольных напитков. Тема 3. Хмель - основное сырье для пивоварения.
Раздел 3. Специальная технология вина. Технология тихих вин. Тема 1. Технология столовых вин. Тема 2. Технология крепких вин. Тема 3. Технология десертных вин.
Раздел 3. Специальная технология вина. Технология вин пересыщенных диоксидом углерода. Тема 4. Технология производства шампанских и игристых вин бутылочным способом. Тема 5. Технология производства шампанских и игристых вин резервуарным способом.
Раздел 5. Технология коньяка. Тема 1. Технология коньяка
Раздел 6. Производство солода. Тема 1. Технологическая схема производства солода
Раздел 7. Производство пива. Тема 1. Технологическая схема производства пива.
.Раздел 8. Технология производства кваса, безалкогольных напитков и минеральных вод. Тема 1. Технология производства кваса, безалкогольных напитков.
Раздел 8. Технология производства кваса, безалкогольных напитков и минеральных вод. Тема 2. Технология производства минеральных вод.
Форма контроля: курсовой проект, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология отрасли» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Изучение дисциплины базируется на знаниях студентами смежных дисциплин, таких как «Органическая химия», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические свойства сырья и готовой продукции» и позволит на высоком профессиональном уровне участвовать в организации и совершенствовании технологических процессов продовольственных продуктов, в разработке новых технологий продуктов питания из растительного сырья.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		
ОПК-4.2 Способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации		
инновационные программы в области производства продуктов питания из растительного сырья;	разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации;	знаниями и навыками при разработки соответствующих проектов и обеспечивать условия их реализации.
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.

Дисциплина "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 144 часа, 4 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 16.09.2024	Мариненко Ольга Вячеславовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.03.2025	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.03.2025	Сиюхов Хазрет Русланович