

Документ подписан простой электронной подписью
рабочей программы учебной д

ФИО Заловарення Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 07.05.2026 11:25:34

Уникальный программный ключ:

профиль подготовки

ПРОДОВОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ И ВИ

программа подготовки "Магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения курса - ознакомить магистров с новейшими, перспективными, научно-техническими отечественными и зарубежными разработками в области пивоварения; дать знания необходимые для разработки новых технологий и технологических решений, а также приобрести практические навыки и умения по организации мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовой продукции с заданным составом и свойством.

Задачи курса:

- изучение новых технологических решений при производстве солода и пива;
- овладение прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве пива и солода в своей производственно-технологической деятельности;
- овладение современными методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- изучение предложений по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Тема 1. Связь инновационных технологий с производством продукции инновационного типа.
Тема 2. Инновационные решение при производстве пивоваренного солода.
Тема 3. Инновации в улучшении качества пива.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Инновации в технологии пивоварения» относится к дисциплинам по выбору Б1. В. ДВ.3 подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства). Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Микробиология зерна и продуктов питания», «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья», «Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий». Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при изучении следующих дисциплин и разделов ОП: «Научные проблемы развития пищевых производств» - «Высокоэффективные методы и оборудование для обработки пищевых сред», «Инновационное оборудование пищевых производств».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:



ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции		
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации;	Уметь: организовывать контроль качества и управление технологическими процессами на основе стандартных и сертификационных испытаний;	Владеть: современными приемами стандартных и сертификационных испытаний по определению состава, функционально-технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции.
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки		
Знать: логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Уметь: аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.	Владеть: навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПКУВ-1.1 Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Знать: показатели и методы оценки эффективности технологического процесса производства, трудоемкости производства продукции, расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда, а также принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Уметь: разрабатывать новые технологические решения, методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Владеть: навыками разработки новых технологических решений, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Дисциплина "Инновации в технологии пивоварения" 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: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 20.04.2026	Мариненко Ольга Вячеславовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 06.05.2026	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 06.05.2026	Сиюхов Хазрет Русланович

