

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.7.1 Химия отрасли

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Органической химии»

1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Химия отрасли» являются:

- а) получение основных представлений о химическом составе сырья и его превращениях в технологических процессах;
- б) освоение принципов, заложенных в организацию и осуществление контроля производственного процесса;
- в) знакомство с сущностью процессов, составляющих основу технологии;
- г) знакомство с принципами выбора оптимальных технологических режимов, создания новых прогрессивных технологических схем и совершенствования существующих.

2.Содержание дисциплины «Химия отрасли»:

Современные представления о химическом составе сырья для производства продуктов брожения.

Биохимические и физико-химические процессы при производстве пива, вина, спирта и безалкогольных напитков.

Современное представление о химизме процесса брожения.

Химические и биохимические превращения крахмалсодержащего сырья на отдельных стадиях производства спирта.

Физико-химические и хемосорбционные процессы при приготовлении водки.

Физико-химические процессы при стабилизации полуфабрикатов и готовой продукции ликероводочного производства.

Физико-химические процессы при обеспечении качества и безопасности винодельческой продукции.

3.В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные сведения о характеристике сырья, основных и вспомогательных материалах, применяемых в технологии бродильных производств;
- б) физико-химические процессы, происходящие при производстве вина, спирта, пива и безалкогольных напитков;
- в) физико-химические процессы, положенные в основу обеспечения качества продуктов бродильной промышленности.

2) Уметь:

- а) обосновывать целесообразность применения отдельных видов сырья, основных и вспомогательных материалов для производства целевого продукта;
- б) интенсифицировать процессы путем подбора оптимальных технологических режимов;
- в) проводить анализ сырья, полуфабрикатов и целевого продукта.

3) Владеть:

- а) основными способами влияния на технологический процесс с целью оптимизации и увеличения выхода целевого продукта;
- б) методами производственного и теххимического контроля.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.