АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.14 Технология пива и безалкогольных напитков

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: «Оборудования пищевых производств»

1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология пива и безалкогольных напитков» являются:

а) формирование системы предметных знаний по технологии пива и напитков;

б) знакомство с основными технологическими параметрами, характеризующими протекание технологических процессов и качество готовых изделий, методами и средствами технохимического контроля;

в) формирование и развитие навыков в принятии самостоятельных решений при выборе, разработке, проектировании и эксплуатации технологической линии производства и переработки пива, в том числе необходимого оборудования, приборов и средств транспорта;

г) освоение методов и средств технохимического контроля процессов производства пива и безалкогольных напитков.

2.Содержание дисциплины «Технология пива и безалкогольных напитков»:

1. Сырье пивоваренного производства.
2. Технология солода.
3. Приготовление сусла.
4. Брожение пивного сусла. (Главное брожение).
5. Дображивание и выдержка пива.
6. Осветление и розлив пива.
7. Производство безалкогольных напитков.
8. Технология минеральных вод.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) понятия: солод, сусло, ферментация, главное брожение, дображивание и выдержка пива, осветление, кизельгур, сатурация, розлив пива.

б) существующие в отечественной и мировой практике технологии производства пива и безалкогольных напитков;

в) теоретические и практические сведения о влиянии основных параметров технологических процессов на выход и качество пива и напитков.

2) Уметь:

а) применять основные методы анализа, принятые в производстве пива и безалкогольных напитков, для определения технологических характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых напитков;

б) применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

в) разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства пива и безалкогольных напитков;

г) организовать технологический процесс производства пива и безалкогольных напитков и работу структурного подразделения;
д) осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии производства пива и безалкогольных напитков.
3) Владеть:
а) методами управления, действующими технологическими процессами производства пива и безалкогольных напитков;
б) проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готового пива;
в) прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования;
г) навыками использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве пива и безалкогольных напитков.

Зав.каф. ОПП  Николаев А.Н.