

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины «Технохимический контроль спиртового производства»**  
**для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

<b>Цели и задачи освоения дисциплины</b>	<b>Целью</b> является изучение теоретических основ физико-химических методов анализа сырья, полупродуктов и готовой продукции спиртового и ликероводочного производств, а также форм учета сырья и готовой продукции. Основные <b>задачи</b> дисциплины – добиться прочного усвоения главных задач, стоящих перед службой технохимического процесса, качеством сырья и готовой продукции.
<b>Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>	Б1.В.ДВ.5.1
<b>Формируемые компетенции</b>	<b>ПК-3</b> – владеть основными методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. <b>ПК-14:</b> готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.
<b>Требования к результатам освоения содержания дисциплины.</b>	<b>ПК-3:</b> <b>Знать:</b> методы технического контроля и управление качеством продуктов питания из растительного сырья, методики измерений параметров технологического процесса при производстве продуктов из растительного сырья. <b>Уметь:</b> участвовать в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, управлять качеством продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть:</b> методами технохимического контроля сырья, полупродуктов и готовой продукции на предприятиях отрасли; методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; научно-технической информацией для интенсификации производства продуктов питания из растительного сырья. <b>ПК-14:</b> <b>Знать:</b> основные понятия и законы науки о технологических и физико-химических процессах производств; <b>Уметь:</b> выявлять целесообразность научных исследований в данном направлении; <b>Владеть:</b> навыками анализа результатов научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности.
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b>	4 зачетные единицы, 144 часа.
<b>Форма контроля</b>	Текущий контроль: ✓ Письменные опросы по теории Итоговый контроль: ✓ зачёт с оценкой.
<b>Образовательные технологии</b>	В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии: Стандартные методы обучения: ✓ Лекции; ✓ Лабораторные работы; ✓ Защита лабораторных работ; ✓ Защита курсовой работы; ✓ Консультации преподавателей. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: ✓ Групповая дискуссия. ✓ Выполнение курсовой работы.