

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Технология пива и безалкогольных напитков»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины	Цель настоящего курса – изучение современных представлений о химическом составе перерабатываемого сырья; био-, физико-химические процессы, протекающие при хранении и технологической обработке сырья Задачи изучения дисциплины: Совершенствование технологии и улучшение качества продукции; получение новых целевых продуктов с заданными качественными показателями, добиваться снижения производственных потерь.
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Б1.В.ДВ.7.1
Формируемые компетенции	ПК-4 – способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережения и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки).
Требования к результатам освоения содержания дисциплины.	Знать теоретические основы в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. Уметь использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов, формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей. Владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем); прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).
Общая трудоемкость изучения дисциплины	4 зачетные единицы, 144 часа.
Форма контроля	Текущий контроль: ✓ Письменные опросы по теории Итоговый контроль: ✓ зачёт с оценкой
Образовательные технологии	В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии: Стандартные методы обучения: ✓ Лекции; ✓ Лабораторные работы; ✓ Защита лабораторных работ; ✓ Консультации преподавателей. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: ✓ групповая дискуссия.