

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Технология отрасли»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины	Цель настоящего курса – изучить существующие в отечественной и мировой практике технологии производства этилового спирта из крахмалсодержащего и сахаросодержащего сырья, углубленные сведения о характере сырья, основных и вспомогательных материалов, применяемых в бродильном производстве; теоретические и практические данные о влиянии основных параметров на выход и качество готовой продукции. Задачи изучения дисциплины - студент должен уметь обосновать целесообразность применяемых отдельных видов сырья, основных и вспомогательных материалов для производства целевого продукта с заданными качественными показателями - интенсифицировать процессы путем подбора оптимальных параметров производства - вести технологический процесс в направлении снижения материало-энергоемкости, повышения выхода и качества готовой продукции.
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Б1.В.ОД.13
Формируемые компетенции	ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья ПК-10 – способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения)
Требования к результатам освоения содержания дисциплины.	ОПК-2 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. медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. 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 теххимического 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), методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ПК-10 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. медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. 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 теххимического 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), методами проведения стандартных испытаний по определению

	показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Общая трудоемкость изучения дисциплины	13 зачетные единицы, 468 часа.
Форма контроля	Текущий контроль: ✓ Письменные опросы по теории Итоговый контроль: 6,8 семестры - экзамен, 7 семестр – зачёт с оценкой.
Образовательные технологии	В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии: Стандартные методы обучения: ✓ Лекции; ✓ Лабораторные работы; ✓ Защита лабораторных работ; ✓ Защита курсовых проектов ✓ Консультации преподавателей. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: ✓ групповая дискуссия.