

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология и оборудование бродильных производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и оборудование бродильных производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Введение в технологию спирта. Характеристика сырья и вспомогательных материалов. Принципиальные схемы производства спирта из различных видов сырья. Отходы и побочные продукты производства.

2. Технология водочного производства. Технология водочного производства. Технологическая схема. Виды и характеристика сырья, ингредиентов и вспомогательных материалов. Способы приготовления сортировки. Состав микропримесей сортировок и водок. Способы обработки активным углем. Процессы, происходящие при контакте сортировки с активным углем. Фильтрация..

3. Технология ликеро-водочного производства. Технологическая схема. Виды и характеристика сырья, ингредиентов и вспомогательных материалов. Приготовление полуфабрикатов из растительного сырья, сиропов, колера. Процесс купажирования ЛВИ..

Разработал:

старший преподаватель
кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.С. Дикалова

Ю.С. Лазуткина