

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.1.1 «Биотехнология бродильных производств»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Биотехнология продуктов питания из растительного сырья**

Статус дисциплины: **элективные дисциплины (модули)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	М.Н. Колесниченко
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПВ»	В.П. Вистовская
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.П. Каменская

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-7	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-7.4	Способен обеспечивать ведение технологических процессов бродильных производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
		ПК-7.5	Способен осуществлять технологическое обеспечение пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
ПК-8	Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5	Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья
ПК-10	Способен применять научно-техническую информацию и передовой производственный опыт в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания	ПК-10.1	Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания
		ПК-10.2	Способен анализировать и применять передовой производственный опыт и современные технологии в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биология, Биотехнологические основы переработки растительного сырья, Биохимия, Введение в направление, Общая и пищевая микробиология, Основы биотехнологии
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Преддипломная практика, Технологическое проектирование бродильных производств, Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	48	16	84	103

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 5

Лекционные занятия (32ч.)

1. Основы биотехнологии бродильных производств. Сырье бродильных производств. Дрожжи в бродильных производствах и их характеристика. Роль бактерий и плесневых грибов в бродильных производствах. Микроорганизмы в бродильных производствах. Роль ферментов в бродильных производствах. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[7,8,9,10] Способность осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья: понятие биотехнологии. Общая характеристика брожения. Различные виды брожения. Анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Классификация сырья. Химический состав. Зерновое сырье. Сырье для виноделия. Применение научно-технической информации и передового производственного опыта в области переработки растительного сырья бродильных производств и производства продуктов питания.

Дрожжи в бродильных производствах и их характеристика. Роль бактерий и плесневых грибов в бродильных производствах. Микроорганизмы в бродильных производствах. Роль ферментов в бродильных производствах.

2. Основные процессы бродильных производств.(2ч.)[2,7,8] Основные процессы бродильных производств:

Общая схема бродильных производств; Процессы, происходящие при хранении сырья; Процессы, происходящие при получении суслу; Анализ и применение передового производственного опыта и современных технологий в области переработки растительного сырья и производства продуктов питания. Способность анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. Технология напитков брожения

3. Производство вина. {дискуссия} (2ч.)[1,7] История виноделия. Микрофлора

винограда. Активаторы и ингибиторы спиртового брожения в виноделии.

4. Производство вина.(2ч.)[1,2,7,9] Технология сухих, шампанских и игристых вин. Основные технологические операции плодово-ягодного виноделия

5. Биотехнология вина.(2ч.)[2,7,10] Применение ферментных препаратов в виноделии.

6. Производство пива {беседа} (2ч.)[7] Сырье для производства пива. Технологическая схема производства солода и пива. Химический состав и пищевая ценность пива. Применение ферментных препаратов в пивоварении.

7. Производство пива. {дискуссия} (2ч.)[2,4,5,9,10] Основные паузы процесса затирания зернопродуктов. Фильтрация затора. Охмеление. Описание технологических процессов брожения и дображивания пивного сусла.

8. Производство пива {беседа} (2ч.)[9,10,12] Дрожжи, применяемые в пивоварении. Понятие о верховом и низовом брожении пива. Химический состав и пищевая ценность пива. Применение ферментных препаратов в пивоварении. Крафтовое пивоварение.

9. Производство слабоалкогольных напитков {беседа} (2ч.)[1,2,7] Технология производства сидра. Технология производства медовухи. Технология производства сброженных фруктовых и овощных напитков.

10. Производство кваса. {беседа} (2ч.)[1,2] Классификация и химический состав кваса. Технология производства кваса. Технологическая схема и сырье, применяемое в производстве кваса на ККС. Особенности производства плодово-ягодных квасов и квасов на жидкой ржаной закваске .

11. Технология производства кваса {дискуссия} (2ч.)[7,8] Технологическая схема и сырье, применяемое в производстве хлебного кваса. Особенности производства плодово-ягодных квасов и квасов на жидкой ржаной закваске .

12. Процессы, происходящие при сбраживании сусла и при дистилляции, ректификации в бродильных производствах.(2ч.)[1,7,8,10] Процессы, происходящие при сбраживании сусла; Общее понятие о дистилляции и ректификации в бродильных производствах; Операции для придания напитку товарных свойств

13. Технология производства спирта. {дискуссия} (2ч.)[2,7] Микроорганизмы, используемые для получения этанола. Технологическая схема производства спирта из зерна, картофеля и мелассы.

14. Производство водочных и ликеро-водочных изделий. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,7,8,9,10] Технологическая схема водочного и ликеро-водочных производств. Приемка спирта.

Приготовление водно-спиртовой смеси. Применение ферментных препаратов в спиртовой промышленности.

15. Технология производства сухих напитков.(2ч.)[7,8,10,11] Технологическая схема производства сухих напитков. Сырье, применяемое в производстве сухих напитков.

16. Технология производства сброженных напитков на зерновом и плодово-ягодном сырье. {дискуссия} (2ч.)[7,8,9,10,11,12] Технологическая схема производства сброженных напитков на зерновом и плодово-ягодном сырье.

Инновации в области производства напитков. Применение дрожжей, микроорганизмов и ферментных препаратов в производстве напитков. Национальные напитки брожения.

Практические занятия (16ч.)

- 1. Технология напитков брожения. Анализ качества сырья. {дискуссия} (2ч.)[1,3,7,10]** Способность анализировать качество продуктов брожения из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
- 2. Технология производства сухих вин. Технология производства шампанского. {беседа} (2ч.)[1,7,10,12]** Технологическая схема производства сухих вин, сырье, рецептура. Технологическая схема производства шампанского, сырье, рецептура. Обеспечение ведения технологических процессов бродильных производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.
- 3. Технология производства пива верхового брожения. {беседа} (2ч.)[2,6,9,11]** Технология производства пива верхового брожения (технологическая схема, особенности производства, виды применяемых дрожжей).
- 4. Технология производства пива низового брожения. {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,6]** Технология производства пива низового брожения (технологическая схема, особенности производства, виды применяемых дрожжей).
- 5. Технология производства слабоалкогольных напитков. {дискуссия} (2ч.)[1,3,6,10]** Технологическая схема производства слабоалкогольных напитков и медовухи.
- 6. Технология производства кваса на ККС. Технология производства хлебного кваса. {беседа} (2ч.)[1,3,8,11]** Технологическая схема производства кваса на ККС и хлебного кваса..
- 7. Технология производства ликеро-водочного изделия. Технология производства коньяка. {беседа} (2ч.)[4,6,11]** Технологическая схема производства ликеро-водочного изделия. Технологическая схема производства коньяка.
- 8. Технология производства сухих напитков. Технология производства сброженных напитков на зерновом и плодово-ягодном сырье. {дискуссия} (2ч.)[1,4,8]** Технологическая схема производства сухих напитков и сброженных напитков на зерновом и плодово-ягодном сырье. Анализ научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания.

Лабораторные работы (48ч.)

- 1. Производство солода {беседа} (4ч.)[1,3,7]** Замачивание ячменя. Проращивание ячменя. Сушка солода. Осуществление технологического

обеспечения пивоваренного и безалкогольного производств в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

2. Оценка качества свежепоросшего солода(4ч.)[2,7,8] Оценка морфологических характеристик и ферментативной активности свежепоросшего солода

3. Определение активности ферментов(4ч.)[4,6] Освоение методики определения активности амилалитических ферментов в свежепоросшем солоде методом Виндиша-Кольбаха.

4. Определение содержания углеводов в продуктах, полуфабрикатах и сырье в бродильной промышленности(4ч.)[4,6] Определения углеводов в продуктах, полуфабрикатах и сырье в бродильной промышленности, определение сахаров в вине .

5. Методы определения сухих веществ в полуфабрикатах и продуктах {беседа} (4ч.)[1,3,8,10] Определение массовой доли сухих веществ в жидких продуктах ареометрическим, пикнометрическим и рефрактометрическим методами

6. Приготовление напитков брожения.(4ч.)[1,2,6,9] Приготовление напитков брожения (на примере кваса).

7. Анализ отходов виноградного вина(4ч.)[3] Анализ отходов виноградного вина (винной кислоты)

8. Приготовление и анализ сырья для производства хлебного кваса(4ч.)[11] Приготовление заквасок, сахарного сиропа, настоя из сухого кваса и их анализ

9. Получение этилового спирта из крахмалосодержащего сырья(4ч.)[3] Приготовление суслу из крахмалосодержащего сырья, сбраживание и дистилляция.

10. Определение содержания этилового спирта в алкогольной продукции(4ч.)[3,4] Определение объёмной доли спирта в

спиртосодержащих продуктах ареометрическим и пикнометрическим методами

11. Анализ ликеро-водочных изделий(4ч.)[9,11,12] Определение качества сырья, полуфабрикатов ЛВИ

12. Семинарское занятие(4ч.)[1,2,7,10] Семинарское занятие на тему"Биотехнология бродильных производств". Коллоквиум по темам лекций.

Самостоятельная работа (84ч.)

1. Курсовая работа(25ч.)[1,3,4,5,8,11] Выполнение индивидуальной экспериментальной работы. Составление рецептуры продукта брожения. Изучение нормативной документации по сырью, анализ качества сырья, используемого в конкретной рецептуре и анализ готового продукта.

2. Проработка теоретического материала(8ч.)[1,2,7,10] Работа с конспектом лекций, учебником, учебными пособиями, другими источниками

3. Подготовка к выполнению и защите лабораторных и практических работ(12ч.)[3,4,5,6,8] Проработка материалов к защите лабораторных и практических работ

4. Подготовка к коллоквиуму(3ч.)[1,7,10] Коллоквиум

5. Подготовка к экзамену(36ч.)[1,6,7,10] Экзамен

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Технология бродильных и сахаристых производств. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. А. Голыбин, В. А. Федорук, Н. А. Матвиенко, Л. Н. Путилина ; под редакцией В. А. Голыбин. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-245-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/70819.html> (дата обращения: 17.10.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Пак, И. В. Введение в биотехнологию : учебное пособие : [16+] / И. В. Пак, О. В. Трофимов, О. А. Величко ; Тюменский государственный университет. — 3-е изд., перераб. и доп. — Тюмень : Тюменский государственный университет, 2018. — 160 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567615> (дата обращения: 25.02.2023). — Библиогр.: с. 144. — ISBN 978-5-400-01454-3. — Текст : электронный.

3. Рудакова О.В., Камаева С.И. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Биоконверсия растительного сырья" [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2015.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpv/Kamaeva_biokonvers.pdf, авторизованный

4. Рудакова О.В., Байкалов М.С. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Общая технология отрасли. Технология пива и безалкогольных напитков. Часть1 [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2015.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpv/Vajkalov_pivo_1.pdf, авторизованный

5. Рудакова О.В., Байкалов М.С. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Общая технология отрасли. Технология пива и безалкогольных напитков. Часть 2 [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2015.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpv/Vajkalov_pivo_2.pdf, авторизованный

6. Колесниченко М.Н. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Технология и оборудование производства безалкогольных напитков

и пива" [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2019.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tbvp/Kolesnichenko_TOPrBezAlNap_ump.pdf, авторизованный

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

7. Технология отрасли (Технология бродильных производств) : учебное пособие / А. Н. Яковлев, А. Е. Чусова, Т. И. Романюк [и др.]. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-551-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119651.html> (дата обращения: 25.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6.2. Дополнительная литература

8. Технология бродильных и сахаристых производств: лабораторный практикум / В.А. Голыбин, В.А. Федорук, Н.А. Матвиенко, Л.Н. Путилина ; науч. ред. В.А. Голыбин ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 65 с. : табл., ил.. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482003> (дата обращения: 07.05.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-245-1. – Текст : электронный

9. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 416 с. : табл., схем. – (Питание практика технология гигиена качество безопасность). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57396> (дата обращения: 25.02.2023). – Библиогр.: с. 405-408. – ISBN 5-379-00089-4 - ISBN 978-5-379-00089-9. – Текст : электронный.

10. Степанова, Н. Ю. Основы биотехнологии переработки растительной продукции: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья. : [16+] / Н. Ю. Степанова ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2019. – Часть 1. – 93 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576299> (дата обращения: 25.02.2023). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

11. <http://www.biotechnolog.ru> – Биотехнология: учебное пособие

12. <http://foodprom.ru/> - Официальный сайт издательства "Пищевая промышленность"

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Единая база ГОСТов Российской Федерации (http://gostexpert.ru/)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».