

Шифр, наименование образовательной программы	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Уровень профессионального образования	Магистратура
Профиль	Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

М1.В.8 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

вариативная

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

заочная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Рожнов Е.Д., к.т.н., кафедра биотехнологии
 ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Дисциплина ставит своей целью формирование представлений слушателей о современных пищевых технологиях, связанных с переработкой растительного сырья. При изучении дисциплины рассматриваются инновационные технологии пивоваренного, спиртового, винодельческого, безалкогольного, ликероводочного производств; даются сведения об основных закономерностях и процессах, общих для всех этих производств.
Содержание дисциплины	Модуль 1. Инновационные технологии в производстве спирта, водки и ЛВИ; Модуль 2. Инновационные технологии в производстве вин; Модуль 3. Инновационные технологии в производстве пива и БАН;
Формируемые компетенции	ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-17, ПК-19, ПК-21.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Методология науки о пище, Биоконверсия растительного сырья, Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, Научные основы биотехнологии броидильных производств и виноделия, Химия вкуса, цвета и аромата, Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов, Технология плодовых и ягодных вин из регионального сырья, Технология переработки вторичных сырьевых ресурсов
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	<i>знать:</i> новейшие достижения техники и технологии в производстве пищевых продуктов, основы моделирования технологических процессов производства (ПК-3, ПК-6, ПК-12); <i>уметь:</i> пользоваться теоретическими знаниями в области технологии продуктов питания из растительного сырья и составлять планы оптимизации и планирования эксперимента (ПК-7, ПК-11); <i>владеть:</i> навыками комплексной оптимизации производства и решения конкретных практико-ориентированных задач в области производства пищевых продуктов (ПК-17, ПК-19, ПК-21).
Образовательные технологии	В качестве интерактивных форм обучения при изучении дисциплины используются мультимедийные презентации для демонстрации учебного материала, лекция-дискуссия, работа в малых группах.
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос. Выполнение практических работ. Выполнение курсового проекта.
Форма промежуточной аттестации	Зачет (4 семестр)

Зав. кафедрой биотехнологии



Ю.А. Кошелев