Шифр, наименование образовательной программы **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
уровень высшего образования **Бакалавриат**
профиль **Технология бродильных производств и виноделие**

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.ДВ8.1 Экспертиза напитков

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

по выбору

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Школьникова М.Н., д.т.н., доцент, кафедра биотехнологии

ФИО разработчика, уч. степень, уч. звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4 / 144
Цель изучения дисциплины	Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области теоретических знаний о методологии и основных приёмах организации и проведения экспертизы напитков, необходимой для профессиональной деятельности бакалавров по направлению направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».
Содержание дисциплины	Модуль 1. Основы товароведной экспертизы напитков и их дегустации; Модуль 2. Ассортимент и экспертиза качества крепко-алкогольных напитков; Модуль 3. Ассортимент и экспертиза качества слабоалкогольных напитков; Модуль 4. Ассортимент и экспертиза качества безалкогольных напитков
Формируемые компетенции	- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2); - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4); - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5); - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6); - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК -1); - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК -2); - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7); - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8); способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24).
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	«Технология безалкогольных напитков», «Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств», «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции», «Метрология, стандартизация и сертификация»
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, технологии производства продуктов питания из растительного сырья; ***уметь:*** применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; ***владеть:*** методиками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовых напитков
Образовательные технологии	Реализация компетентностного подхода в обучении предусматривает широкое использование в учебном процессе инновационных методов образования в сочетании с внеаудиторной работой.

	При этом используемая при обучении модульно-рейтинговая система способствует формированию и развитию самостоятельности и ответственности будущих специалистов. В качестве интерактивной формы обучения, использующейся при изучении дисциплины «Экспертиза напитков» используется лекция пресс-конференция, лекция с заранее запланированными ошибками, тренинг.
Формы текущего контроля успеваемости	Коллоквиумы. Защита лабораторных работ.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Зав. кафедрой биотехнологии Кошелев Ю.А.