Шифр, наименование образовательной программы
19.03.02 (26010.62) – Продукты питания из растительного сырья
уровень профессионального образования - бакалавр
Профиль – Технология бродильных производств и виноделие

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б3.ДВ5.2 Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

вариативная по выбору
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Каменская Е.П., к.б.н., доцент, кафедра БТ
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	5/180
Цель изучения дисциплины	Цель изучения дисциплины – изучение технологических приемов приготовления различных типов полуфабрикатов ликерно-водочной промышленности и сущности процессов, происходящих на отдельных этапах производства.
Содержание дисциплины	Модуль 1. Производство ликероводочных изделий. Модуль 2. Основное и вспомогательное сырье ликероводочных производств. Модуль 3. Технология полуфабрикатов ликероводочных изделий.
Формируемые компетенции	ПК-4 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки); ПК-6 – владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки) «Технология бродильных производств и виноделие»); ПК-7 – способность применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки); ПК-8 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	«Технология отрасли», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Биохимия».
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; особенности технологии производства полуфабрикатов ликероводочных производств; ***уметь:*** проводить оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий с помощью физико-химически методов анализа; логически оценивать результаты, полученные при анализе объектов исследований с позиций нормативно-правовых документов; ***владеть***: способностью анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.
Образовательные технологии	Интерактивные формы обучения: эвристическая беседа, метод «мозгового штурма», метод дискуссии, исследовательский метод.
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольная работа №1, контрольная работа №2, контрольный опрос, защиты лабораторных работ, защита реферата
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Зав.кафедрой БТ _____ Кошелев Ю.А.
название кафедры подпись