

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива»**

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

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из 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-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- 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 производства безалкогольных напитков и пива» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Классификация и характеристика безалкогольных напитков. Сырье для производства безалкогольных напитков.. Классификация и характеристика безалкогольных напитков. Сырье для производства безалкогольных напитков: плодово-ягодное, пряно-ароматическое и лекарственное сырье, животное сырье. Модификаторы вкуса, ароматизаторы, пищевые добавки, красители, консерванты, регуляторы кислотности. Сахар, сахарозаменители. Вода и водоподготовка..

2. Технология производства безалкогольных напитков.. Приготовление соков и настоев из растительного сырья (получение и консервирование соков, экстрагирование растительного сырья). Приготовление сахарного сиропа и колера. Производство газированных и негазированных алкогольных напитков. Напитки тонизирующие безалкогольные и специального назначения. Карбонизация напитков, розлив, укупорка бутылок, бракераж, этикетирование..

3. Технология производства кваса. Технологическая схема производства кваса. Основные стадии производства кваса. Классификация кваса. Производство фруктово-ягодных квасов..

4. Технология производства минеральных вод. Технологическая схема обработки минеральных вод. Основные стадии производства. Добыча и розлив мин. вод. Производство бутилированных питьевых вод..

5. Основное сырьё пивоваренного производства. Технология производства пива.. Влияние показателей солода на проведение технологического процесса приготовления пива и его качество. Подготовка солода к переработке. Приготовление пивного сусле (дробление солода, затирание солода, способы затирания).

6. Приготовление пивного сусле. Сбраживание пивного сусле. Фильтрация пивного сусле. Кипячение пивного сусле с хмелем. Охлаждение сусле и подготовка его к сбраживанию. Аэрация сусле. Сбраживание сусле. Дрожжи в пивоваренном производстве. Разведение ЧКД..

7. Брожение и созревание пива. Розлив и хранение пива.. Процессы, протекающие при главном брожении и созревании пива. Способы и режимы проведения процессов брожения и дображивания (классическим способом и в ЦКТ). Подготовка пива к розливу. Сепарирование, фильтрация пива. Понятие о стойкости пива. Стабилизация пива..

8. Качество продукта. Особенности производства некоторых видов пива. Формирование качества пива. Производство безалкогольного пива. Высокоплотное пивоварение..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.Н. Колесниченко

Ю.С. Лазуткина