

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Инновационные технологии производства напитков»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Биотехнология пищевых продуктов

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-7.1: Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области биотехнологий;
- ПК-7.2: Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств;
- ПК-8.1: Оценивает соответствие новых видов продуктов питания требованиям проектной документации;
- ПК-8.2: Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов продуктов питания;
- ПК-10.1: Способен анализировать влияние свойств сырья на ход технологического процесса;
- ПК-10.2: Предлагает мероприятия по регулированию технологического процесса;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Инновационные технологии производства напитков» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 4.**

**1. Современное состояние и тенденции развития технологий напитков.** Методология создания и повышения эффективности интенсивных наукоемких технологий напитков. Растительное сырье как источник биологически активных веществ для производства напитков. Практические приемы для улучшения технологических свойств полупродуктов и напитков. Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний новых видов напитков.

**2. Инновационные технологии в пивоваренном производстве.** Обзор основного технологического оборудования варочного отделения. Новые способы измельчения зернового сырья. Основные принципы и способы приготовления затора. Основные принципы и способы фильтрования затора и получения сусла. Способы управления процессом брожения. Техническое оснащение бродильного отделения. Последние достижения. Непрерывное брожение. Высокоплотное пивоварение. Мероприятия по регулированию технологического процесса. Инновационные способы стабилизации пива..

Разработал:  
старший преподаватель  
кафедры ТБПВ

Н.В. Харитонova

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина