

**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..

3. Производство безалкогольных напитков функционального назначения. Современные тенденции в производстве безалкогольных напитков функционального назначения. Приготовление безалкогольных напитков функционального назначения.

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

М.Н. Колесниченко

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина