

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент

С.Д. Воробьева



### **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

#### **«Технология бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков»**

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Целями освоения дисциплины **«Технология бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков»** является формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков.

Дисциплина **«Технология бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков»** входит в вариативную часть обязательных дисциплин профессионального цикла (Б1.В.ОД.21) и предназначена студентам очной и заочной формы обучения в седьмом семестре.

Краткое содержание дисциплины:

Раздел 1. Технология производства солода и основы пивоварения

Раздел 2. Технология производства вин.

Раздел 3. Технология производства ликёро-водочных изделий.

Раздел 4. Технология минеральных вод и напитков.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

ОПК-6 - готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки  
готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ПК-7 - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часов.

Контроль знаний студентов по дисциплине проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий, итоговый контроль (зачет).