

## Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины

### Технология и экспертиза бродильных производств

**Целью** освоения адаптированной дисциплины «Технология и экспертиза бродильных производств» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области технологии пива, кваса и спиртового производства и вопросах регламентирования показателей пищевой ценности и безопасности продукции бродильных производств.

#### Задачи адаптированной дисциплины

*производственно-технологическая деятельность*

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции бродильной промышленности;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.

#### Содержание и структура дисциплины

- 1-2 **Тема 1.** Инструктаж по технике безопасности  
Виды контроля качества продукции (контроль входной, его цели, задачи. Объекты контроля
- 3-4 **Тема 2.** Подготовка сырья и консервов к анализу.  
Определение массовой концентрации сухих веществ. Методы контроля.
- 5-6 **Тема 3.** Требования СанПиН к показателям качества воды.  
Определение органолептических и физико-химических показателей воды.
- 7-8 **Тема 4.** Титруемая и активная кислотность (рН) как показатель качества сырья и консервов.  
Определение рН и титруемой кислотности.
- 9-10 **Тема 5.** Требования стандартов показателей качества овощных и плодовых маринадов.  
Определение органолептических и физико-химических показателей маринадов.
- 11-12 **Тема 5.** Требования стандартов к показателям качества сахаристых консервных изделий. Контроль качества варенья, джема, повидла.
- 13-14 **Тема 6.** Требования стандартов к показателям качества муки. Определение органолептических и физико-химических показателей муки.

15 **Тема 7.** Требование стандартов к показателям качества хлеба. Определение органолептических и физико-химических показателей хлеба.

16 **Тема 8.** Составление схем ТХК

**Объем дисциплины -108 часов, 3 зачетных единицы**

**Форма промежуточного контроля – зачет**