

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология и экспертиза бродильных производств»**

**Целью** освоения 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**

- 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.

### **Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:**

1. Введение в дисциплину «Технология и экспертиза бродильных производств». История производства пива, кваса спирта.
2. Ферменты и микроорганизмы, используемые в технологии бродильных производств. Виды брожения.
3. Основное сырье бродильных производств
4. Технология и оценка качества ячменного солода
5. Технология и оценка качества получения пива
6. Технология и оценка качества хлебного кваса
7. Сырье спиртового производства
8. Производство и оценка качества этилового спирта

**Объем дисциплины** – 4 з. е.

**Форма промежуточного контроля** – экзамен.