

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор

И.Г. Гайрабеков



2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

Направление подготовки

19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Грозный – 2020

1. Цели и задачи дисциплины

Целью и задачами преподавания дисциплины «Введение в специальность» является ознакомление студентов с основными проблемами и перспективами научно-технического развития отрасли броидильного производства и виноделия. Основами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. Изучение технологических схем производства основных групп продукции изучаемого профиля. Привитие студентам осознанного отношения высокой значимости будущей профессии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла и является вводным курсом для подготовки специалистов пищевой промышленности.

Для изучения курса требуется знание фундаментальных наук: химии, физики, математики.

В свою очередь, данный курс является предшествующей дисциплиной для специальных дисциплин профессионального цикла.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

-способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

-способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

-способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов,

происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

-готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

-способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

-готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11).

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

-специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

-специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

уметь:

- использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

владеть:

-способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

-готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

-готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11).

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Вид учебной работы		Всего часов/з.е.		Семестр	
		ОФО	ЗФО	1	1
Аудиторные занятия (всего)		34/1.0	10/0.27	34	10
В том числе:					
Лекции		34/1.0	10/0.27	34	10
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа (всего)		74/2.0	98/2.72	74	98
В том числе:					
Курсовая работа (проект)					
Расчетно-графические работы					
Вопросы для самостоятельного изучения		36/1.0	48/1.33	36	48
Подготовка к зачету		38/1.0	50/1.39	38	50
Вид отчетности		зачет		зачет	
Общая трудоемкость дисциплины	Всего в часах	108	108	108	108
	Всего в зач. единицах	3	3		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекц. занятий	Всего часов
1	Перспективы и проблемы развития пищевой отрасли	2	2
2	Общая характеристика и требования к качеству сырья спиртового производства	6	6
3	Общая характеристика и требования к качеству сырья винодельческого производства	4	4
4	Общая характеристика и требования к качеству сырья безалкогольного производства	6	6
5	Спиртовое производство	6	6
6	Производство пива и кваса	6	4
7	Безалкогольное производство	4	6
	Итого:	34	34

5.2 Лекционные занятия

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
		1 семестр
1	Перспективы и проблемы развития отрасли	Введение. Перспективы и проблемы научно-технического развития пищевой отрасли. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья и изделий.
2	Сырье для производства этанола	Общая характеристика и требования к качеству сырья спиртового производства.
3	Сырье для производства пива и хлебного кваса	Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства пива и хлебного кваса
4	Сырье для производства безалкогольных напитков	Общая характеристика и требования к качеству сырья для производства безалкогольных напитков

5	Спиртовое производство	Основные стадии и технология производства этилового спирта. Требования к качеству этанола, условия хранения.
6	Производство пива и хлебного кваса	Основные стадии и технология производства пива и хлебного кваса. Требования к качеству пива и хлебного кваса, условия и сроки хранения.
7	Безалкогольное производство	Основные стадии и технология производства безалкогольных напитков. Требования к качеству соков и напитков, условия и сроки хранения.

5.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены)

5.4 Практические занятия (не предусмотрены)

6 Самостоятельная работа студентов по дисциплине

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1	Особенности производства спирта из мелассы	6
2	Фруктово-ягодное сырье, как сырье для производства этанола	4
3	Особенности получения ржаного солода	4
3	Повышение стойкости пива	4
4	Получение кваса купажированием	6
5	Классификация виноградных вин	6
6	Добыча и розлив минеральных вод	6
	Итого:	36

7. Оценочные средства

7.1. Вопросы к первой аттестации (1 семестр)

1. История возникновения пивоварения и виноделия.
2. Какое зерновое сырье применяют при производстве кваса.
3. Какие вы знаете сорта ржи.
4. По каким показателям оценивается качество ржи для приготовления кваса.
5. Какой сахар применяют для приготовления безалкогольных напитков.
6. Какие заменители сахара применяют в качестве сырья.
7. Основное сырье при производстве пива.
8. Из каких частей состоит зерно ячменя.
9. Как следует хранить свежесобранный ячмень.
10. Какое зерновое сырье, кроме ячменя, применяют пивоварении.
11. Какое строение шишки хмеля.
12. Какие вещества придают хмелю горечь.

Образец карточки к первой рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.акад. М.Д.Миллионщикова

Карточка №1

Институт нефти и газа

Семестр 1

Дисциплина **Введение в специальность**

1. История возникновения пивоварения и виноделия.
2. Какое строение шишки хмеля.

« »----- 2020 г. Утверждаю: _____ Зав. кафедрой «ТПП и БП»

7.2. Вопросы ко второй аттестации (1 семестр)

1. Безалкогольная продукция, общая характеристика, требования к качеству.
2. Характеристика безалкогольных напитков
3. Технология производства безалкогольных напитков.
4. Технологические схемы производства кваса.
5. Технологическая схема производства этанола.
6. Технология сухих вин.

7. Технология крепких вин.
8. Технология сухих вин.
9. Спиртовое брожение.
10. Молочнокислое брожение
11. Приготовление спиртованных соков.
12. Приготовление спиртованных морсов и настоев.

Образец карточки ко второй рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. акад. М.Д.Миллионщикова

Карточка №1

Институт нефти и газа

Семестр 1

Дисциплина **Введение в специальность**

1. Спиртовое брожение.
2. Технология сухих вин.

« »----- 2020 г. Утверждаю: _____ Зав. кафедрой «ТПП и БП»

Вопросы к зачету (1семестр)

1. История возникновения пивоварения и виноделия.
2. Какое зерновое сырье применяют при производстве кваса.
3. Какие вы знаете сорта ржи.
4. По каким показателям оценивается качество ржи для приготовления кваса.
5. Какой сахар применяют для приготовления безалкогольных напитков.
6. Какие заменители сахара применяют в качестве сырья.
7. Основное сырье при производстве пива.
8. Из каких частей состоит зерно ячменя.
9. Как следует хранить свежесобранный ячмень.
10. Какое зерновое сырье, кроме ячменя, применяют пивоварении.
11. Какое строение шишки хмеля.
12. Какие вещества придают хмелю горечь.
13. Безалкогольная продукция, общая характеристика, требования к качеству.
14. Характеристика безалкогольных напитков

15. Технология производства безалкогольных напитков.
16. Технологические схемы производства кваса.
17. Технологическая схема производства этанола.
18. Технология сухих вин.
19. Технология крепких вин.
20. Технология сухих вин.
21. Спиртовое брожение.
22. Молочнокислородное брожение
23. Приготовление спиртованных соков.
24. Приготовление спиртованных морсов и настоев.

Образец билета к зачету

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Билет №1

Институт Нефти и Газа

Семестр 1

Дисциплина **Введение в технологию продуктов питания**

1. Концепция Государственной политики в области здорового питания населения РФ.
2. Этанол, общая характеристика, требования к качеству.

« » _____ 2020 г. Утверждаю _____ Зав. кафедрой «ТПП и БП»

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Антипов С.Т. и др. Машины и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов.-М.: Высшая школа, 2001.-703с. **Имеется в библиотеке.**
2. Соболев Э.М. Технология натуральных и специализированных вин.- Майкоп: ГУРИП «Адыгя», 2004.-400с. **Имеется в библиотеке.**
3. Фараджева Е.Д., Федоров В.А. Общая технология бродильных производств.- М.: Колос, 2002.408с. **Имеется в библиотеке.**

б) дополнительная литература

1. Ермолаева Г.А., Колчева Р.А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков.- М.: ИРПО, 2000.416с.

в) программное и коммуникационное обеспечение

1. Электронный конспект лекций
2. Тесты
3. Интернет-обеспечение

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Кабинет с проектором и компьютером для проведения презентаций.
- 2.Схемы комплексно-механизированных и поточно-механизированных линий производства

Разработчик:

Доцент кафедры «ТПП и БП»  /Джамалдинова Б.А./

СОГЛАСОВАНО:

Врио. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»  /Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР  /Магомаева М.А./