

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ И АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Биоэкономика технологических процессов в АПК*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Составитель: Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,
профессионального стандарта: 08.043 Экономист предприятия; 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 «12» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств
протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Биоэкономика технологических процессов в АПК»
Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

Содержание

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Аннотация..... | 4 |
| 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы | 4 |
| 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы..... | 4 |
| 3. Организационно-методические данные дисциплины | 5 |
| 4. Структура и содержание дисциплины..... | 6 |
| 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины | 6 |
| 4.2. Содержание модулей дисциплины | 6 |
| 4.3. Лекционные занятия | 8 |
| 4.4. Лабораторные занятия..... | 10 |
| 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний | 12 |
| 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний..... | 12 |
| 5. Взаимосвязь видов учебных занятий | 13 |
| 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины..... | 13 |
| 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8) | 13 |
| 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») | 13 |
| 6.3. Программное обеспечение..... | 13 |
| 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций | 17 |
| 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины..... | 17 |
| 9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины..... | 18 |
| 9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся..... | 18 |
| 9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | 18 |
| Изменения | 20 |

Аннотация

Дисциплина *«Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков»* относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, направленных на получение фундаментальных теоретических знаний в области формирования представления о строении и химическом составе сырья для производства безалкогольных, функциональных, ферментированных и алкогольных напитков, и о свойствах компонентов сырья и их воздействии на организм человека, способах конструирования напитков с определенной направленностью действия.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, консультации, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных занятий, курсового проекта и промежуточный контроль в форме - экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 36 часа, лабораторные занятия 72 часа и 36 часов самостоятельной работы студента, а также 36 часов экзамен.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина *«Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков»* включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина *«Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков»* Зерноведение с основами технологии переработки зерна, Введение в технологию продуктов питания, Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии, Пищевая химия.

Дисциплина *«Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков»* является основополагающим для изучения следующих дисциплин: Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания, Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания, Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях.

Особенностью дисциплины является изучение технологий производства безалкогольных алкогольных напитков.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины *«Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков»* является формирование знаний по вопросам производства безалкогольных и алкогольных напитков, а также оценки качества сырья и готовой продукции.

Задача дисциплины

- изучить технологию производства газированных напитков;
- изучить технологию производства сиропов, негазированных и сухих напитков;
- ознакомиться с порядком расчета расхода сырья на производство напитков;
- изучить технологию производства пивоварения;
- изучить технологию виноделия;
- изучить технологию ликероводочных изделий.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

| Код, наименование компетенции | Код и наименование индикаторов достижений компетенций | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1. Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья | ИД-1пк-1 Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности; | Знать: фундаментальные разделы дисциплины в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, биохимических процессов с целью освоения технологий производства безалкогольных и алкогольных напитков. |
| | | Уметь: использовать базовые знания в области биотехнологических, биохимических процессов для управления процессом производства безалкогольных и алкогольных напитков |
| | | Владеть: навыками применения знаний в области биотехнологических и биохимических процессов производства безалкогольных и алкогольных напитков. |
| ПК-2. Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ИД-1пк-2 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИД-2пк-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе; ИД-3пк-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности. | Знать: основные свойства основного и дополнительного сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки |
| | | Уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции |
| | | Владеть: навыками знаниями о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции |
| ПК-3. Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов | ИД-1пк-3 Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2пк-3 Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов; ИД-2пк-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания. | Знать: основные процессы, протекающие при производстве и хранении безалкогольных и алкогольных напитков для успешного принятия управленческих решений |
| | | Уметь: обосновывать требования к ведению технологического процесса и контролю над качеством продукции |
| | | Владеть: современными методами оценки качества безалкогольных и алкогольных напитков. |

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

| Вид учебной работы | Трудоемкость | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------|------------|------------------|
| | зач. ед. | час | по семестрам № 4 |
| Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану | 5 | 180 | 180 |
| Контактная работа , в том числе: | 3,0 | 108 | 108 |
| Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме | | 36 | 36 / 8 |
| Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме | | 72 | 72 / 8 |
| Самостоятельная работа (СРС) в том числе: | 1,0 | 36 | 36 |
| самоподготовка к текущему контролю знаний | | 36 | 36 |
| Подготовка и сдача экзамена | 1,0 | 72 | 36 |
| Вид контроля: | | | экзамен |

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Контактная работа | | Внеауди- торная работа СРС |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------|-------------------------------------|
| | | Л | ЛЗ | |
| Модуль 1. Технология производства безалкогольных напитков | 72 | 18 | 36 | 18 |
| Модульная единица 1.1 Классификация безалкогольных напитков. Сырье для безалкогольных напитков: вода, сахар и сахарозаменители, вкусовые и ароматические вещества, кислоты. | 16 | 4 | 8 | 4 |
| Модульная единица 1.2 Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков. Приготовление сахарного сиропа и колера. Приготовление купажного сиропа | 26 | 8 | 12 | 6 |
| Модульная единица 1.3. Получение хлебного кваса. Микроорганизмы, используемые в производстве кваса. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебного кваса | 22 | 4 | 12 | 6 |
| Модульная единица 1.4. Получение минеральных вод. Классификация минеральных вод по химическому составу. Происхождение минеральных вод. Добыча и транспортирование минеральных вод | 8 | 2 | 4 | 2 |
| Модуль 2. Технология производства алкогольных напитков | 72 | 18 | 36 | 18 |
| Модульная единица 1.1 Технология производства слабоалкогольной продукции. | 22 | 4 | 12 | 6 |
| Модульная единица 1.2 Технология виноделия | 24 | 6 | 12 | 6 |
| Модульная единица 1.3. Технология производства ликероводочных изделий | 26 | 8 | 12 | 6 |
| Подготовка и сдача экзамена | 36 | - | - | - |
| ИТОГО за курс | 180 | 36 | 72 | 36 |

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технология производства безалкогольных напитков

Модульная единица 1.1. Классификация безалкогольных напитков. Сырье для безалкогольных напитков: вода, сахар и сахарозаменители, вкусовые и ароматические вещества, кислоты.

Классификация безалкогольных напитков. Сырье для безалкогольных напитков: вода, сахар и сахарозаменители, вкусовые и ароматические вещества, кислоты, загустители, эмульгаторы и др. виды сырья. Плодово-ягодные полуфабрикаты. Плоды и ягоды, используемые для производства полуфабрикатов. Химический состав и строение. Роль отдельных компонентов в формировании свойств сырья. Производство плодово-ягодных полуфабрикатов для безалкогольных напитков. Получение натуральных и спиртованных соков. Получение концентрированных соков и экстрактов. Производство полуфабрикатов из растительного сырья. Теоретические основы экстрагирования растительного сырья. Производство настоев и экстрактов из растительного сырья. Производство концентратов, композиций, концентрированных основ и ароматических эмульсий.

Модульная единица 1.2. Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков. Приготовление сахарного сиропа и колера. Приготовление купажного сиропа.

Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков. Приготовление сахарного сиропа и колера. Способы приготовления купажного сиропа. Насыщение воды и напитков диоксидом углерода. Требования к качеству воды для безалкогольных напитков. Теоретические основы сатурации. Факторы, влияющие на степень насыщения воды диоксидом углерода. Требования к диоксиду углерода, условиям его транспортирования и хранения. Способы сатурации и используемое оборудование.

Сопоставление существующих способов розлива безалкогольных напитков в различную тару. Оценка качества безалкогольных напитков. Стойкость безалкогольных напитков. Понятие о стойкости напитков. Биологическая и коллоидная стойкость напитков. Пути повышения стойкости напитков. Производство концентратов для безалкогольных напитков в потребительской таре. Ассортимент и характеристика пастообразных концентратов и сухих смесей для безалкогольных напитков. Технологические стадии получения сухих смесей для напитков. Способы получения пастообразных концентратов для безалкогольных напитков.

Модульная единица 1.3 Получение хлебного кваса. Микроорганизмы, используемые в производстве кваса. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебного кваса.

История развития производства кваса. Современная классификация квасов. Сырье для производства кваса. Рожь, как основное сырье для производства хлебного кваса. Продукты переработки ржи. Особенности производства ржаного солода. Требования, предъявляемые к качеству ржаного солода. Другие виды сырья для производства кваса. Производство квасных хлебцев и сухого кваса. Производство концентрата квасного суслу и концентратов кваса. Получение ККС из смеси сухих солодов и несоложенных материалов. Получение ККС из свежепросоженного ржаного солода и ржаной муки. Требования к качеству ККС.

Получение хлебного кваса. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебного кваса. Способы получения квасного суслу. Микроорганизмы, используемые в производстве кваса. Характеристика молочнокислых бактерий и дрожжей, используемых в производстве кваса. Получение смешанной закваски. Использование других видов дрожжей и молочнокислых бактерий. Способы сбраживания квасного суслу и купаживания кваса. Оценка качества кваса. Производство плодово-ягодных квасов и лактоферментированных напитков на основе растительного сырья. Болезни кваса.

Модульная единица 1.4 Получение минеральных вод. Классификация минеральных вод по химическому составу. Происхождение минеральных вод. Добыча и транспортирование минеральных вод.

Получение минеральных вод. Классификация минеральных вод по химическому составу. Происхождение минеральных вод. Добыча и транспортирование минеральных вод. Каптирование минеральных вод. Каптаж восходящих и нисходящих источников. Обработка минеральных вод, предназначенных для транспортирования. Зависимость способа транспортирования минеральной воды от расстояния. Способы хранения минеральной воды перед розливом. Обработка и розлив минеральных вод. Насыщение минеральных вод диоксидом углерода. Технологические приемы обработки различных групп минеральных вод. Получение искусственно-минерализованных вод.

Модуль 2. Технология производства алкогольных напитков

Модульная единица 2.1. Технология производства слабоалкогольной продукции.

Введение. Современное состояние технологии пива. Ассортимент пива, слабоалкогольных напитков. Основа их классификации. Приемка, очистка и сортирование зерна. Технологические основы производства пива. Получение охмеленного суслу. Брожение суслу. Дображивание и созревание пива. Дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, фальсификация, идентификация слабоалкогольной продукции слабоалкогольной продукции.

Модульная единица 2.2. Технология виноделия

Различные виды классификации виноградных и плодово-ягодных вин. Основная характеристика, основных видов винограда, используемого для производства различных виноградных вин. Характеристика винограда, используемого для производства столовых вин. Требования, предъявляемые к качеству сырья, используемого для производства плодово-ягодных вин. Отличительные особенности производства вин по красному и белому способам. Хранение виноградных и плодово-ягодных вин. Пороки и болезни вин. Пути повышения биологической стойкости вин.

Модульная единица 2.3 Технология производства ликероводочных изделий

Различные виды классификации виноградных и плодово-ягодных вин. Основная характеристика, основных видов винограда, используемого для производства различных виноградных вин. Характеристика винограда, используемого для производства столовых вин. Требования, предъявляемые к качеству сырья, используемого для производства плодово-ягодных вин. Отличительные особенности производства вин по красному и белому способам. Хранение виноградных и плодово-ягодных вин. Особенности производства шампанского. Характеристика сырья для производства шампанского. Требования, предъявляемые к производству шампанского. Пороки и болезни вин. Пути повышения биологической стойкости вин.

Содержание лекционного курса

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид контр. мероприят | Кол-во часов |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
| | Модуль 1. Технология производства безалкогольных напитков | | Экзамен | 18 |
| 1 | Модульная единица 1.1 Классификация безалкогольных напитков. Сырье для безалкогольных напитков: вода, сахар и сахарозаменители, вкусовые и ароматические вещества, кислоты. | <i>Лекция № 1.</i> Классификация безалкогольных напитков. Сырье для безалкогольных напитков: вода, сахар и сахарозаменители, вкусовые и ароматические вещества, кислоты, загустители, эмульгаторы и др. виды сырья. Требования к качеству воды для безалкогольных напитков. | Экзамен | 2 |
| | | <i>Лекция № 2.</i> Плодово-ягодные полуфабрикаты. Плоды и ягоды, используемые для производства полуфабрикатов. Производство плодово-ягодных полуфабрикатов для безалкогольных напитков. Производство полуфабрикатов из растительного сырья. Теоретические основы экстрагирования растительного сырья. Производство настоев и экстрактов из растительного сырья. Производство концентратов, композиций, концентрированных основ и ароматических эмульсий. | | 2 |
| | Модульная единица 1.2 Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков. Приготовление сахарного сиропа и колера. Приготовление купажного сиропа | <i>Лекция № 3.</i> Приготовление сахарного сиропа и колера. Способы приготовления купажного сиропа. | Экзамен | 2 |
| | | <i>Лекция № 4.</i> Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков. | | 2 |
| | | <i>Лекция № 5.</i> Насыщение воды и напитков диоксидом углерода. Теоретические основы сатурации. Факторы, влияющие на степень насыщения воды диоксидом углерода. | | 2 |
| | | <i>Лекция № 6.</i> Оценка качества безалкогольных напитков. Стойкость безалкогольных напитков. Понятие о стойкости напитков. Биологическая и коллоидная стойкость напитков. Пути повышения стойкости напитков. Производство концентратов для безалкогольных напитков в потребительской таре. | | 2 |
| | Модульная единица 1.3. Получение хлебного кваса. Микроорганизмы, используемые в производстве кваса. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебного | <i>Лекция № 7.</i> История развития производства кваса. Современная классификация квасов. Сырье для производства кваса. Рожь, как основное сырье для производства хлебного кваса. Продукты переработки ржи. Особенности производства ржаного солода. Требования, предъявляемые к качеству ржаного солода. Другие виды сырья для производства кваса. Производство квасных | Экзамен | 2 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид контр. мероприят | Кол-во часов |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
| | кваса | хлебцев и сухого кваса. Производство концентрата квасного сусла и концентратов кваса. Получение ККС из смеси сухих солодов и несоложенных материалов. Получение ККС из свежепроросшего ржаного солода и ржаной муки. Требования к качеству ККС. | | |
| | | <i>Лекция № 8.</i> Получение хлебного кваса. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебного кваса. Способы получения квасного сусла. Микроорганизмы, используемые в производстве кваса. Характеристика молочнокислых бактерий и дрожжей, используемых в производстве кваса. Получение смешанной закваски. Использование других видов дрожжей и молочнокислых бактерий. Способы сбраживания квасного сусла и купаживания кваса. Оценка качества кваса. Производство плодово-ягодных квасов и лактоферментированных напитков на основе растительного сырья. Болезни кваса. | | 2 |
| | Модульная единица 1.4. Получение минеральных вод. Классификация минеральных вод по химическому составу. Происхождение минеральных вод. Добыча и транспортирование минеральных вод | <i>Лекция № 9.</i> Получение минеральных вод. Классификация минеральных вод по химическому составу. Происхождение минеральных вод. Добыча и транспортирование минеральных вод. | Экзамен | 2 |
| Модуль 2. Технология производства алкогольных напитков | | | Экзамен | 18 |
| | Модульная единица 2.1 Технология производства слабоалкогольной продукции | <i>Лекция № 10.</i> Введение. Современное состояние технологии пива. Ассортимент пива, слабоалкогольных напитков. Основа их классификации | экзамен | 2 |
| | | <i>Лекция № 11.</i> Дефекты, упаковка, маркировка транспортирование, хранение, фальсификация, идентификация слабоалкогольной продукции слабоалкогольной продукции | | 2 |
| 2 | Модульная единица 2.2 Технология виноделия | <i>Лекция № 12.</i> Различные виды классификации виноградных и плодово-ягодных вин. Основная характеристика, основных видов винограда, используемого для производства различных виноградных вин. Характеристика винограда, используемого для производства столовых вин. | Экзамен | 2 |
| | | <i>Лекция № 13.</i> Отличительные особенности производства вин по красному и белому способам. Хранение виноградных и плодово-ягодных вин. | | 2 |
| | | <i>Лекция № 14.</i> Особенности производства | | 2 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид контр. мероприят | Кол-во часов |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
| | | шампанского. Характеристика сырья для производства шампанского. Требования, предъявляемые к производству шампанского. Пороки и болезни вин. Пути повышения биологической стойкости вин. | | |
| | Модульная единица 1.3. Технология производства ликероводочных изделий | Лекция № 15. Введение. История развития ликероводочного производства. | | 2 |
| | | Лекция № 16. Вода и ее подготовка. Требования к воде для ликероводочного производства. | | 2 |
| | | Лекция № 17. Основная характеристика коньяка. Основная характеристика сырья, используемого для производства коньяков. Технология производства коньяка. Классификация бальзамов. Характеристика сырья для производства бальзамов. Основные технологические и санитарно-гигиенические требования к производству. | | 8 |
| | | Лекция № 18. Приготовление водок. Физико-химические показатели водок. | | 2 |
| | Итого | | Экзамен | 36 |

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

| № п/п | Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | № и название лабораторных работ | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| Модуль 1. Технология производства безалкогольных напитков | | | Экзамен | 36 |
| 1 | Модульная единица 1.1 Классификация безалкогольных напитков. Сырье для безалкогольных напитков: вода, сахар и сахарозаменители, вкусовые и ароматические вещества, кислоты. | Занятие № 1. Основные физико-химические методы контроля основного и вспомогательного сырья для производства безалкогольных напитков | Выполнение и защита | 4 |
| | | Занятие № 2. Исследование физико-химических показателей воды для производства безалкогольных напитков | Выполнение и защита | 4 |
| | Модульная единица 1.2 Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков. Приготовление сахарного сиропа и колера. Приготовление купажного сиропа | Занятие № 3. Исследование сахарного сиропа, колера. купажного сиропа | Выполнение и защита | 4 |
| | | Занятие № 4. Приготовление безалкогольного газированного напитка | Выполнение и защита | 4 |
| | | Занятие № 5. Приготовление и анализ негазированного безалкогольного напитка | Выполнение и защита | 4 |
| | Модульная единица 1.3. Получение хлебного кваса. Микроорганизмы, используемые в производстве | Занятие № 6. Оценка качества свежепросоженного солода | Выполнение и защита | 4 |
| | | Занятие № 7. Производство фруктово-ягодных квасов. | Выполнение и защита | 4 |

| № п/п | Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | № и название лабораторных работ | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| | кваса. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебного кваса | Производство кваса на ККС. <i>Занятие № 8.</i> Определение физико-химических показателей квасов брожения | Выполнение и защита | 4 |
| | Модульная единица 1.4. Получение минеральных вод. Классификация минеральных вод по химическому составу. Происхождение минеральных вод. Добыча и транспортирование минеральных вод | <i>Занятие № 9.</i> Анализ минеральной воды | Выполнение и защита | 4 |
| Модуль 2. Технология производства алкогольных напитков | | | Экзамен | 36 |
| 2 | Модульная единица 2.1 Технология производства слабоалкогольной продукции | <i>Занятие № 10-11.</i> Оценка качества солода. Исследование физико-химических показателей лабораторного сусла. Исследование процессов охмеления, осветления и охлаждения пивного сусла. | Выполнение и защита | 8 |
| | | <i>Занятие № 12.</i> Исследование процесса сбраживания пивного сусла. Оценка качества готового пива. Дегустационная оценка разных видов пива. | Выполнение и защита | 4 |
| | Модульная единица 2.2 Технология виноделия | <i>Занятие № 13.</i> Составление процессуальных схем столовых сухих вин, полусухих вин (белых, красных, розовых), игристых и ароматизированных вин. Исследование процессов получения сусла и брожения вина. | Выполнение и защита | 4 |
| | | <i>Занятие № 14.</i> Приготовление виноградного сусла для брожения без мезги. Приготовление виноградного сусла для брожения на мезге. Приготовление плодово-ягодного сусла. Внесение в сусло дрожжей и постановка на брожение. | Выполнение и защита | 4 |
| | | <i>Занятие № 15.</i> Определение сахаристости, кислотности и pH бродящего вина. Определение содержания спирта в вине. Определение летучей кислотности вин. Снятие вина с осадка. Исследование физико-химических и органолептических свойств готового вина. Дегустационная оценка различных марок вина. | Выполнение и защита | 4 |
| Модульная единица 2.3. Технология производства | <i>Занятие № 16.</i> Подготовка воды для ликероводочного производства. Получение полуфабрикатов | Выполнение и защита | 4 | |

| № п/п | Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | № и название лабораторных работ | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|--------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| | ликероводочных изделий | ликероводочных изделий. Основные материалы ликероводочного производства | | |
| | | <i>Занятие № 17.</i> Приготовление водно-спиртовых растворов различной крепости. Определение температуры и объема сжатия смеси. Обработка сортировки активным углем. Определение объемной доли спирта, щелочности в водках. | Выполнение и защита | 4 |
| | | <i>Занятие № 18.</i> Корректирование состава водки. Обработка мезги из плодово – ягодного сырья ферментными препаратами пектолитического действия. Определение выхода сока. Определение количества экстрактивных веществ в процессе настаивания при получении спиртованных морсов из свежего и сушеного плодово-ягодного сырья. Приготовление сахарных сиропов различными способами. Определение содержания сахарозы в сахарных сиропах. | Выполнение и защита | 4 |
| ИТОГО | | | | 72 |

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, а также для систематического изучения дисциплины.

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка курсового проекта.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

| № п/п | № модуля и модульной единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний | Кол-во часов |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Модуль 1. Технология производства безалкогольных напитков | | | 18 |
| 1 | Модульная единица 1.1 | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | 4 |
| | Модульная единица 1.2 | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | 6 |
| | Модульная единица 1.3 | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | 6 |
| | Модульная единица 1.4 | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | 2 |
| Модуль 2. Технология производства алкогольных напитков | | | 18 |
| 2 | Модульная единица 2.1 | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | 6 |
| | Модульная единица 2.2 | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | 6 |
| | Модульная единица 2.3 | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i> | 6 |
| ИТОГО | | | 36 |

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Таблица 7

| Компетенции | Лекции | ЛЗ | СРС | Вид контроля |
|------------------|--------|----|------------|--------------|
| ПК-1; ПК-2; ПК-3 | + | + | Модуль 1-2 | экзамен |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

6.3. Программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition Вариант лицензирования «Орел» Рабочая станция Без ограничения срока №192400033-alse1.7-client-base_orel-x86_64-0-12913 от 28.08.2023 г.;
2. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru Лицензионный договор № 3/14 -25 от 25.06.2025;
9. ООО «Издательство Лань» Лицензионный договор №2/14-25 на предоставление права использования программного обеспечения от 17.02.2025 г.;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Программное обеспечение «Технолог-Кондитер 2.1», без срока ограничения Договор № 1313/04 от 12 мая 2023 г.;

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырьяДисциплина Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков

| Вид занятий | Наименование | Авторы | Издательство | Год издания | Вид издания | | Место хранения | | Необходимое количество экз. | Количество экз. в вузе |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|-------------|---------|----------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| | | | | | Печ. | Электр. | Библ. | Каф. | | |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда | А.А. Зармаев | Москва: Издательство Юрайт | 2026 | | | | | Юрайт – URL: https://urait.ru/bcode/585282 | |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Химия вина | А.Т. Васюкова | Москва: Издательство Юрайт | 2026 | | | | | Юрайт – URL: https://urait.ru/bcode/590309 | |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология виноделия | Г.И. Касьянов, Е.А. Ольховатов, А.В. Христюк, В.Т. Христюк | Москва: Издательство Юрайт | 2026 | | | | | Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589825 | |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Проектирование и строительство винодельческих предприятий с основами планирования и технологии отрасли | под редакцией Е.А. Ольховатова | Москва: Издательство Юрайт | 2026 | | | | | Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588734 | |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Переработка винограда | А.А. Зармаев | Москва: Издательство Юрайт | 2026 | | | | | Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589823 | |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Основы виноделия | В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надькта | Москва: Издательство Юрайт | 2026 | | | | | Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584691 | |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология производства солода, пива и спирта | Белкина, Р. И., В. М. Губанова, М.В. Губанов. | Санкт-Петербург : Лань | 2025 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/447278 | |

| | | | | | | | | | |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|--|---|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология алкогольных напитков | Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой | Санкт-Петербур г: Лань, | 2024 | | | | | Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/359843 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство | Качмазов, Г. С. | Санкт-Петербург : Лань | 2021 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168450 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология безалкогольных напитков | Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. | Санкт-Петербург : Лань | 2021 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169001 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология безалкогольных напитков | Л. А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. | Санкт-Петербург : Лань | 2021 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169298 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков | Л. Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А. В. Степовой. | Санкт-Петербург : Лань | 2021 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169291 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология пивоварения | О.А. Хозиев, А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева | Санкт-Петербург : Лань | 2021 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168451 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технологическое проектирование производства спиртных напитков | И.В. Новикова, Г.В. Агафонов, А.Н. Яковлев, А. Е. Чусова | Санкт-Петербург : Лань | 2021 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168786 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Виноград: основы технологии хранения | Магомедов, М.Г. | Санкт-Петербург : Лань | 2021 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168798 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков | А. В. Степовой, Е.А. Ольховатов. | Санкт-Петербург : Лань | 2019 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123668 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Новикова, И. В. Основы дегустации напитков | И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева | Воронеж: ВГУИТ | 2019 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143264 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология безалкогольных напитков | Л. Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А. В. Степовой. | Санкт-Петербург : Лань | 2018 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99117 |

| | | | | | | | | | |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------|--|---|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекции, ЛЗ, СРС | Методы исследования безалкогольных напитков и минеральных вод | М. М. Данина, И. Е. Радионова | Санкт-Петербург : НИУ ИТМО | 2016 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/91411 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Промышленное производство вина Часть 1 | / П. Е. Баланов, И. В. Смотраева | Санкт-Петербург : НИУ ИТМО | 2016 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/91459 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Промышленное производство вина Часть 2 | / П. Е. Баланов, И. В. Смотраева | Санкт-Петербург : НИУ ИТМО | 2016 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/91458 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология производства безалкогольных напитков и кваса | И.Е. Радионова | Санкт-Петербург : НИУ ИТМО | 2015 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/91413 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Технология солода: учебно-методическое пособие | П. Е. Баланов, И. В. Смотраева | Санкт-Петербург : НИУ ИТМО | 2014 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71136 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Учет и отчетность в производстве пива и безалкогольных напитков | Н.С. Маркина, Л.Е. Чусова, Т.И. Романюк, О.Ю. Мальцева | Воронеж: ВГУИТ | 2012 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/5817 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Учет и отчетность в производстве спирта и ликероводочных изделий | Н. И. Алексеева, И. В. Новикова, А. Н. Яковлев, О. Ю. Мальцева. | Воронеж: ВГУИТ | 2012 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/5816 |
| Лекции, ЛЗ, СРС | Учет и отчетность в производстве пива и безалкогольных напитков | Н.С. Маркина, Л.Е. Чусова, Т.И. Романюк, О.Ю. Мальцева | Воронеж: ВГУИТ | 2012 | | + | | | Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/5817 |

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия. Экзамен определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle.

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

| Календарный модуль | | | | Итого баллов |
|----------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------|
| Модули (М) | Баллы по видам работ | | | |
| | Посещение лекций и ведение конспекта | Выполнение и защита лабораторных работ | Экзамен или тестирования в системе moodle | |
| Календарный модуль 1 | | | | |
| М ₁ | 0-18 | 0-45 | 0-37 | 0-100 |
| М ₂ | 0-9 | 0-45 | 0-30 | 0-100 |
| ИТОГО за КМ | 0-27 | 0-90 | 0-67 | 0-200 |

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и защита лабораторных работ
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного экзамена с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе [moodle](#). Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к экзамену представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков» предназначена специализированная аудитория (ауд. 2-09), в которой имеется: мультимедийное оборудование, Интерактивная доска IQBoard DVT T087, столы, стулья, маркерная доска, доска, компьютеры (15 шт.), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков» предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеется мультимедийное оборудование, столы, стулья, маркерная доска, парты, стулья, установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды, миксер В-5Н планетарный, печь конвекц. XF035-TG Agianna Manual, Кухонная машина VITEK VT-1436, стол разделочный центральный СРЦ, плита Лысьва ЭП 411, Эл.плита Мечта-15М, Холодильник БИРЮСА-151, СВЧ-печь Samsung SE-2813NR, набор выемок Русский Алфавит, фритюрница ТЕВ 2001, соковыжималка садовая с шинковкой, набор вырубков, набор для работы с марципаном, формы силиконовые в ассортименте, формы для кексов и печенья, формы для шоколада, кондитерские мешки и насадки, столовая посуда, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (36 часа) и лабораторного (72 часа) типа. Самостоятельная работа (36 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса moodle. Форма контроля – экзамен.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятиям обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче экзамена и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении семестра по материалам рекомендуемых источников.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послушу:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

| Категории студентов | Формы |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| С нарушение слуха | <ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа; |
| С нарушением зрения | <ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенных шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла; |
| С нарушением опорно-двигательного аппарата | <ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла. |

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------|--------|-----------|-------------|
| | | | |

Программу разработал:

Кох Денис Александрович, к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины «Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков»

Дисциплина «Технология производства безалкогольных и алкогольных напитков» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств». Рабочая программа составлена на основании учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Биоэкономика технологических процессов в АПК.

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Рабочая программа включает тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на контактную работу и самостоятельную работу студентов. Материал курса изучается в двух семестрах. Содержание и трудоемкость лекционного материала, лабораторных занятий соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов складывается из самоподготовки к занятиям способствующих углубленному изучению материала дисциплины. В рабочей программе представлен рейтинг-план, позволяющий студентам ориентироваться при наборе баллов для успешного прохождения текущей аттестации и промежуточного контроля. В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Директор ООО «Сиб Агро»



В.А. Корнеев