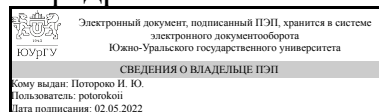


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



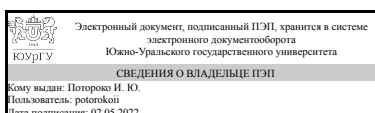
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.09 Технология напитков
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология пищевых производств и биотехнология функциональных продуктов
форма обучения очная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

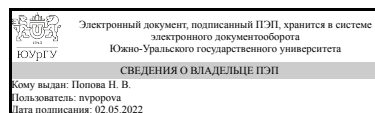
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Н. В. Попова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины: анализ технологий изготовления напитков – минеральных вод, газированных напитков, напитков на зерновом сырье, напитков на пряно-ароматическом сырье, кваса, пива, алкогольных напитков - с учетом влияния их на качество готовых продуктов. Задачи изучения дисциплины: изучить химический состав и биологическую ценность применяемого растительного сырья; проанализировать перечень пищевых добавок, используемых для усиления вкуса, аромата, цвета, повышения сохранности напитков. Рассмотреть способы получения, подготовки и хранения сырья, технологические приемы производства напитков. Изучить особенности межоперационного контроля и контроля качества готовых напитков.

Краткое содержание дисциплины

Производство напитков представляет собой динамично развивающуюся отрасль пищевой промышленности. В учебном плане дисциплины предусмотрено изучение факторов качества напитков, основных этапов технологии производства как традиционных, так и новых видов напитков, базирующиеся на инновационных методах переработки растительного сырья, рассматриваются теоретические и научные концепции по физико-химическим и биотехнологическим основам производства напитков, их ассортимент, потребительские свойства.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен выполнять технологические операции производства разных видов продуктов питания из растительного сырья, обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Знает: Классификацию и ассортимент напитков из растительного сырья; основные параметры технологических процессов, свойства сырья, методы оценки качества готовой продукции Умеет: Организовывать и осуществлять технологический процесс производства напитков различных наименований; осуществлять подбор оборудования, организовывать работу технологических линий; пользоваться нормативно-технической документацией и справочной литературой для проектирования рецептур и технологий новых видов напитков Имеет практический опыт: Использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства
ПК-4 Способен применять методы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств; обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и	Знает: Алгоритмы и методы технологических расчетов при проектировании предприятий по производству напитков, методику расчета оборудования для производственных линий и цехов с использованием программных инструментов

участков производства продуктов питания с использованием стандартных программных средств	Умеет: Осуществлять технологические расчеты при проектировании и модернизации предприятий по производству напитков, производить подбор и компоновку оборудования для производственных линий и цехов Имеет практический опыт: Проектирования и модернизации предприятий по производству напитков, использования программных инструментов для расчета и компоновки оборудования производственных линий и цехов
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Основы технологии консервирования, Инженерная графика, Компьютерная графика, Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий	Технология производства масел и жиров, Технология пищевых концентратов, Технологическое проектирование предприятий отрасли, Проектная деятельность в пищевой промышленности, Биотехнология бродильных производств, Биотехнология производства функциональных продуктов питания, Технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Инженерная графика	Знает: Правила выполнения чертежей, схем и эскизов при проектировании предприятий пищевой промышленности, а так же структуру и оформление конструкторской, технологической документации в соответствии с требованиями стандартов. Умеет: Читать технические чертежи, выполнять эскизы оборудования, оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и техническую документацию в соответствии с требованиями стандартов предприятий пищевой промышленности. Имеет практический опыт: Построения графических моделей пространства, основанных на ортогональном и центральном проецировании, навыками выполнения проектных работ.
Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий	Знает: Параметры и этапы технологического процесса производства зерномучных продуктов и кондитерских изделий, мероприятия по повышению эффективности производства высококачественных безопасных продуктов питания из зернового сырья, Алгоритмы и методы технологических расчетов при проектировании и

	<p>модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, методику подбора оборудования для производственных линий и цехов, Классификацию и ассортимент продуктов питания из зерномучного сырья; основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет: Осуществлять управление технологическим процессом производства продуктов питания из зернового сырья; разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных зерномучных продуктов и кондитерских изделий, Осуществлять технологические расчеты при проектировании и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, производить подбор и компоновку оборудования для производственных линий и цехов, Организовать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из зерномучного сырья; осуществлять подбор оборудования, организовывать работу производственных цехов; пользоваться нормативно-технической документацией и справочной литературой для проектирования рецептур и технологий новых видов изделий</p> <p>Имеет практический опыт: Организации и управления технологическим процессом производства продуктов из зернового сырья; применения мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных зерномучных продуктов и кондитерских изделий, Проектирования и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, подбора и компоновки оборудования для производственных линий и цехов, Исполнения технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства</p>
<p>Основы технологии консервирования</p>	<p>Знает: Методы и принципы консервирования продуктов, ассортимент консервированных продуктов; основные параметры технологических процессов; требования к качеству консервированных продуктов. Умеет: Применять принципы консервирования сырья, организовать технологический процесс производства консервированных продуктов; осуществлять подбор параметров производства и оборудования; пользоваться нормативно-</p>

	технической документацией при разработке технологий новых видов продукции. Имеет практический опыт: Организации хранения, переработки сырья, производства готовых продуктов с применением методов и принципов консервирования и сохранения свойств сырья; контроля качества консервированной продукции.
Компьютерная графика	Знает: Требования стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и другой технической документации; основы работы в прикладных программах для решения профессиональных задач в сфере проектирования. Умеет: Применять нормативные документы и государственные стандарты, необходимые для оформления конструкторско-технологической документации, компьютерные технологии для построения чертежей и изучения пространственных свойств геометрических объектов. Использовать прикладные программы для решения профессиональных задач в сфере проектирования. Имеет практический опыт: По оформлению конструкторской и технической документации в соответствии с ЕСКД, самостоятельного использования нормативно-справочной литературы.

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 64,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		6
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	64
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	37,75	37,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к зачету	13,75	13.75
Отчет по практическим расчетам	12	12
Отчет по лабораторным работам	12	12
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение в технологию напитков. Классификация и ассортимент напитков	2	2	0	0
2	Сырье для производства напитков	12	4	0	8
3	Пищевые добавки в технологии напитков	2	2	0	0
4	Вода и водоподготовка в технологиях напитков	6	2	0	4
5	Технология минеральных вод и безалкогольных напитков	10	2	4	4
6	Технология плодово-ягодных и овощных соков	14	2	4	8
7	Технология напитков, получаемых методом брожения	18	2	8	8

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение в технологию напитков. Классификация и ассортимент напитков. Отличительные характеристики различных групп и видов напитков	2
2	2	Характеристика растительного сырья, используемого в производстве напитков: плодово-ягодное, пряно-ароматическое, зерновое, лекарственное, тонизирующее сырье. Роль биологически активных компонентов растительного сырья, используемого в производстве напитков	4
3	3	Пищевые добавки, используемые в производстве напитков для коррекции цвета, вкуса и аромата и повышения стойкости при хранении. Общая характеристика, требования к свойствам и качеству	2
4	4	Вода для производства напитков: технические характеристики воды, требования к системе водоподготовки (общие и специфические по группам напитков). Способы умягчения воды. Методы обеззараживания воды. Сравнительная эффективность методов. Мембранные системы водоподготовки.	2
5	5	Минеральные воды. Общая характеристика и классификация. Добыча и розлив минеральных вод. Особенности маркировки и применения. Основные технологические этапы производства газированных безалкогольных напитков. Общая характеристика концентратов безалкогольных напитков. Оборудование для производства безалкогольных напитков. Требования к качеству минеральных вод и безалкогольных напитков	2
6	6	Технология производства плодово-ягодных и овощных соков. Сырье, этапы производства. Способы концентрирования и консервирования соков. Оборудование, применяемое в производстве соков. Требования к качеству готовых соков	2
7	7	Технология напитков, получаемых методом брожения. Общая характеристика и виды кваса. Сырье, используемое в производстве кваса Технологическая схема производства кваса. Общая характеристика и классификация пива. Особенности получения солода для пивоваренного производства. Использование несоложенного сырья в производстве пива. Сравнительная характеристика технологий производства пива	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	5	Технология минеральных вод и безалкогольных напитков. Расчет технологии изготовления, технологическая схема, оборудование. Сравнительный анализ традиционной и инновационных технологий производства (патентный обзор).	4
2	6	Технология плодово-ягодных и овощных соков. Расчет технологии изготовления, технологическая схема, оборудование. Сравнительный анализ традиционной и инновационных технологий производства (патентный обзор).	4
3	7	Технология напитков, получаемых методом брожения. Квас и квасные напитки. Расчет технологии изготовления, технологическая схема, оборудование. Сравнительный анализ традиционной и инновационных технологий производства (патентный обзор).	4
4	7	Технология напитков, получаемых методом брожения. Пиво и пивные напитки. Расчет технологии изготовления, технологическая схема, оборудование. Сравнительный анализ традиционной и инновационных технологий производства (патентный обзор).	4

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	2	Сырье для производства напитков: плодово-ягодное. Требования к сырью и особенности его подготовки. Оценка качества плодово-ягодного растительного сырья, используемого в производстве напитков.	4
2	2	Сырье для производства напитков: зерновое. Требования к сырью и особенности его подготовки. Оценка качества зернового растительного сырья, используемого в производстве напитков.	4
3	4	Оценка качества воды, используемой в производстве напитков. Способы умягчения и обеззараживания воды. Сравнительная оценка методов водоподготовки.	4
4	5	Технологическая схема производства безалкогольных напитков. Основные технологические этапы производства газированных безалкогольных напитков и концентратов напитков, их влияние на качество готового продукта.	4
5	6	Технологические этапы производства плодово-ягодных соков. Межоперационный контроль в производстве плодово-ягодных соков. Сравнительная оценка способов очистки и осветления соков.	4
6	6	Технологические этапы производства овощных соков. Межоперационный контроль в производстве овощных соков. Сравнительная оценка способов очистки и осветления соков.	4
7	7	Технология получения квасного суслу и концентрата квасного суслу. Сырье для изготовления кваса и его оценка. Приготовление комбинированной закваски для производства кваса. Сбраживание квасного суслу, межоперационный и контроль качества готовой продукции	4
8	7	Технология получения пивного суслу и концентрата пивного суслу. Сырье для изготовления пива и его оценка. Сбраживание пивного суслу, межоперационный и контроль качества готовой продукции	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	<p>Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта: учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2018. — 140 с. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 232 с. Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству безалкогольных напитков и кваса: учебное пособие / Т. Н. Борисенко. — Кемерово: КемГУ, 2009. — 128 с. Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству пива: учебное пособие / Т. Н. Борисенко, Л. В. Пермякова. — Кемерово: КемГУ, 2005. — 112 с. Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технология пива / Т. Н. Борисенко, М. В. Кардашева. — Кемерово: КемГУ, 2014. — 122 с. Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технология пива: учебное пособие / Т. Н. Борисенко. — Кемерово: КемГУ, 2007. — 136 с. Кардашева, М. В. Технология отрасли. Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, кваса и минеральных вод / М. В. Кардашева, Т. Н. Борисенко. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 89 с. Магомедов, З. Б. Болезни, пороки и недостатки виноградных вин: меры их предупреждения и исправления: учебно-методическое пособие / З. Б. Магомедов, М. К. Караев, Г. А. Макуев. — Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015. — 50 с. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 262 с. Помозова, В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков: учебное пособие / В. А. Помозова. — 2-е изд., стер. — Кемерово: КемГУ, 2006. — 148 с. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 352 с.</p>	6	13,75

	<p>Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 324 с. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск: НГТУ, 2020. — 208 с. Сенченко, М. А. Технология бродильных производств: учебное пособие / М. А. Сенченко. — Ярославль: Ярославская ГСХА, 2018. — 84 с. Терентьев, С. Е. Зерно-основное сырье в производстве спирта: монография / С. Е. Терентьев, И. Н. Романова, А. А. Башмаков. — Смоленск: Смоленская ГСХА, 2015. — 112 с. Технология безалкогольных напитков: учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.</p>		
Отчет по практическим расчетам	<p>Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству безалкогольных напитков и кваса: учебное пособие / Т. Н. Борисенко. — Кемерово: КемГУ, 2009. — 128 с. Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству пива: учебное пособие / Т. Н. Борисенко, Л. В. Пермякова. — Кемерово: КемГУ, 2005. — 112 с. Кардашева, М. В. Технология отрасли. Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, кваса и минеральных вод / М. В. Кардашева, Т. Н. Борисенко. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 89 с. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск: НГТУ, 2020. — 208 с.</p>	6	12
Отчет по лабораторным работам	<p>Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 232 с. Кардашева, М. В. Технология отрасли. Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, кваса и минеральных вод / М. В. Кардашева, Т. Н. Борисенко. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 89 с. Магомедов, З. Б. Болезни, пороки и недостатки виноградных вин: меры их предупреждения и исправления: учебно-методическое пособие / З. Б. Магомедов,</p>	6	12

	М. К. Караев, Г. А. Макуев. — Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015. — 50 с. Помозова, В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков: учебное пособие / В. А. Помозова. — 2-е изд., стер. — Кемерово: КемГУ, 2006. — 148 с. Сенченко, М. А. Технология бродильных производств: учебное пособие / М. А. Сенченко. — Ярославль: Ярославская ГСХА, 2018. — 84 с.		
--	---	--	--

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	6	Текущий контроль	Лабораторная работа	1	30	<p>30 баллов: выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по темам лабораторных/ практических работ, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работах, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.</p> <p>Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по темам лабораторных/ практических работ, определяет взаимосвязи между показателями и заданиями лабораторных/ практических работ, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условиям заданий.</p> <p>Студентом составлены отчеты по всем лабораторным/ практическим занятиям.</p> <p>20 - 29 баллов: выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по темам лабораторных/ практических работ, допуская незначительные неточности при выполнении заданий, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.</p> <p>Отчеты по одной/двум работам составлены не в полном объеме, требуют доработки.</p>	зачет

					<p>10 - 19 баллов: выставляется, если студент в целом освоил материал практических/лабораторных работ, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенного задания, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания возможен при наводящих вопросах преподавателя. Отчеты по трем/четырем работам составлены не в полном объеме, требуют доработки.</p> <p>1 – 9 баллов: выставляется, если студент не до конца освоил материал лабораторных/ практических работ, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенного задания, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания невозможен даже при наводящих вопросах преподавателя. Оформлены отчеты не по всем работам.</p> <p>0 баллов: выставляется, если студент имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала лабораторных работ, не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.</p>		
2	6	Текущий контроль	Практическая работа	1	30	<p>30 баллов: выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по темам лабораторных/ практических работ, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работах, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по темам лабораторных/ практических работ, определяет взаимосвязи между показателями и заданиями лабораторных/ практических работ, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условиям заданий. Студентом составлены отчеты по всем лабораторным/ практическим занятиям.</p> <p>20 - 29 баллов: выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по темам лабораторных/ практических работ, допуская незначительные неточности при выполнении</p>	зачет

					<p>заданий, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания. Отчеты по одной/двум работам составлены не в полном объеме, требуют доработки.</p> <p>10 - 19 баллов: выставляется, если студент в целом освоил материал практических/лабораторных работ, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенного задания, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания возможен при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p>Отчеты по трем/четырем работам составлены не в полном объеме, требуют доработки.</p> <p>1 – 9 баллов: выставляется, если студент не до конца освоил материал лабораторных/практических работ, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенного задания, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания невозможен даже при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p>Оформлены отчеты не по всем работам.</p> <p>0 баллов: выставляется, если студент имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала лабораторных работ, не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.</p>		
3	6	Промежуточная аттестация	Зачет	-	40	<p>40 баллов: выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.</p> <p>30 – 39 баллов: выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки.</p>	зачет

					<p>Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>20 – 29 баллов: выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.</p> <p>10 – 19 баллов: выставляется студенту, если дан неполный ответ, но некоторая последовательность изложения присутствует, в целом студентом разбирается в объекте, показано умение выделить существенные признаки и причинно-следственные связи, Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, но на дополнительные вопросы преподавателя студент пытается сформулировать обоснованный ответ.</p> <p>1 – 9 баллов: выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. По многим моментам присутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения, но дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.</p> <p>0 баллов – отсутствие ответа на вопрос.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет принимается устно по вопросам (приложены)	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-1	Знает: Классификацию и ассортимент напитков из растительного сырья; основные параметры технологических процессов, свойства сырья, методы оценки качества готовой продукции	+		+

ПК-1	Умеет: Организовывать и осуществлять технологический процесс производства напитков различных наименований; осуществлять подбор оборудования, организовывать работу технологических линий; пользоваться нормативно-технической документацией и справочной литературой для проектирования рецептур и технологий новых видов напитков	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: Использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства	+	+
ПК-4	Знает: Алгоритмы и методы технологических расчетов при проектировании предприятий по производству напитков, методику расчета оборудования для производственных линий и цехов с использованием программных инструментов	+	+
ПК-4	Умеет: Осуществлять технологические расчеты при проектировании и модернизации предприятий по производству напитков, производить подбор и компоновку оборудования для производственных линий и цехов	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: Проектирования и модернизации предприятий по производству напитков, использования программных инструментов для расчета и компоновки оборудования производственных линий и цехов	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) *основная литература:*

Не предусмотрена

б) *дополнительная литература:*

Не предусмотрена

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

Не предусмотрены

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Методическое пособие для самостоятельной работы студента

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Методическое пособие для самостоятельной работы студента

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 324 с. https://e.lanbook.com/book/169001
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система	Технология безалкогольных напитков : учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.

		издательства Лань	https://e.lanbook.com/book/169298
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Кардашева, М. В. Технология отрасли. Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, кваса и минеральных вод / М. В. Кардашева, Т. Н. Борисенко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 89 с. https://e.lanbook.com/book/99560
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству безалкогольных напитков и кваса : учебное пособие / Т. Н. Борисенко. — Кемерово : КемГУ, 2009. — 128 с. https://e.lanbook.com/book/4619
5	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 232 с. https://e.lanbook.com/book/118619
6	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Терентьев, С. Е. Зерно-основное сырье в производстве спирта : монография / С. Е. Терентьев, И. Н. Романова, А. А. Башмаков. — Смоленск : Смоленская ГСХА, 2015. — 112 с. https://e.lanbook.com/book/139091
7	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. https://e.lanbook.com/book/135193
8	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Сенченко, М. А. Технология броидильных производств : учебное пособие / М. А. Сенченко. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2018. — 84 с. https://e.lanbook.com/book/131317
9	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Помозова, В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков : учебное пособие / В. А. Помозова. — 2-е изд., стер. — Кемерово : КемГУ, 2006. — 148 с. https://e.lanbook.com/book/4613
10	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технология пива / Т. Н. Борисенко, М. В. Кардашева. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 122 с. https://e.lanbook.com/book/72029
11	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технология пива : учебное пособие / Т. Н. Борисенко. — Кемерово : КемГУ, 2007. — 136 с. https://e.lanbook.com/book/4622
12	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта : учебное пособие / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2018. — 140 с. https://e.lanbook.com/book/113496
13	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технологические расчеты по производству пива : учебное пособие / Т. Н. Борисенко, Л. В. Пермякова. — Кемерово : КемГУ, 2005. — 112 с. https://e.lanbook.com/book/4620
14	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : НГТУ, 2020. — 208 с. https://e.lanbook.com/book/152314
15	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система	Магомедов, З. Б. Болезни, пороки и недостатки виноградных вин: меры их предупреждения и исправления : учебно-методическое пособие / З. Б. Магомедов, М. К.

		издательства Лань	Караев, Г. А. Макуев. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015. — 50 с. https://e.lanbook.com/book/113102
16	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. https://e.lanbook.com/book/169188

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2020)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет, диф.зачет	241 (2)	Проектор + экран Асег, комплект компьютерного оборудования (системный блок LG, монитор LG, клавиатура Genius, мышь Logitech), ЭПС «Система ГАРАНТ», 50 рабочих мест обучающихся, доска аудиторная-1 шт.
Практические занятия и семинары	241 (2)	Компьютерный комплект рабочий (монитор Samsung 942В 19" LCD, системный блок Core 2 Duo E8400), Компьютерный комплект рабочий (монитор LCD 17" Xerox black, системный блок Core 2 Duo E6550). Рефрактометр ИРФ-54, поляриметр СМ-3, центрифуга ЦР-8, фотоколориметр КФК-3 образцы товаров; стандарты разных видов (100 шт.); Общероссийский классификатор продукции (5 шт.); Люминоскоп «Филин», термостат ТС-1/80С, микроскоп «Микмед-1», телевизор LG 42CS560, телевизор LG 42LN540V, комплект из 4х лабораторных столов 2 шт., стул лабораторный черный-18 шт.
Лекции	263 (2)	Проектор + экран Асег, комплект компьютерного оборудования (системный блок LG, монитор LG, клавиатура Genius, мышь Logitech), ЭПС «Система ГАРАНТ», 50 рабочих мест обучающихся, доска аудиторная-1 шт.
Лабораторные занятия	241 (2)	Компьютерный комплект рабочий (монитор Samsung 942В 19" LCD, системный блок Core 2 Duo E8400), Компьютерный комплект рабочий (монитор LCD 17" Xerox black, системный блок Core 2 Duo E6550). Рефрактометр ИРФ-54, поляриметр СМ-3, центрифуга ЦР-8, фотоколориметр КФК-3 образцы товаров; стандарты разных видов (100 шт.); Общероссийский классификатор продукции (5 шт.); Люминоскоп «Филин», термостат ТС-1/80С, микроскоп «Микмед-1», телевизор LG 42CS560, телевизор LG 42LN540V, комплект из 4х лабораторных столов 2 шт., стул лабораторный черный-18 шт.