



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДУ, ПИВА ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

бакалавр

Ступінь вищої освіти:

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: «Технології продуктів бродіння та виноробство»

Викладач: Мельник Ірина Василівна, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доцент, кандидат технічних наук

Кафедра: Технології вина та сенсорного аналізу, тел. 712-11-04

[Профайл викладача](#)

Контакт:

e-mail: ivmelnik@ukr.net,

(048)712-11-04

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у другому семестрі

Кількість кредитів ECTS – 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	36	24	–	12
заочна	18	10	–	8
Самостійна робота, годин	Денна – 54		Заочна – 72	

[Розклад занять](#)

<http://www.rozklad.onaft.edu.ua>

2. Анотація навчальної дисципліни

Предметом дисципліни є технології пива та безалкогольних напоїв, схеми технохімічного та мікробіологічного контролю, методи визначення якісних показників сировини, основних і допоміжних матеріалів, напівпродуктів, готових напоїв і відходів виробництва і оцінювання їх відповідності до вимог чинної нормативно-технічної документації, методики розрахунку продуктів, основних і допоміжних матеріалів, витрат і втрат виробництва та алгоритми складання матеріальних балансів.

Вивчення теоретичних основ технології пива та безалкогольних напоїв дозволяє: керувати технологічним циклом виробництва і обирати найбільш раціональні режими роботи обладнання і оптимальні технологічні схеми виробництва; забезпечити можливість використовувати фізичні, хімічні, біохімічні та мікробіологічні закони та принципи в технологіях бродильних виробництв. Програма курсу призначена для встановлення взаємозв'язку технологічних процесів у виробництві пива та слабоалкогольних напоїв з фундаментальними науками.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв» є формування знань та навичок аналізу технологічних процесів виробництва пива та безалкогольних напоїв. Вивчення асортименту пива та безалкогольних напоїв забезпечить можливість: засвоїти основні поняття, визначення та теоретичні основи технологій виробництва різних сортів, засвоїти технологічні вимоги до якості відповідної сировини, та аналізувати технологічну схему як основу системи виробництва.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

знати:

- актуальні проблеми технології пива та безалкогольних напоїв;
- асортимент, основні показники якості, принципові особливості технології пива та безалкогольних напоїв;
- критерії якості сировини і допоміжних матеріалів для виробництва пива та безалкогольних напоїв;

- теоретичні основи головних технологічних процесів: затирання, варки, освітлення і бродіння пивного сусла; доброджування, способи фільтрування пива та карбонізацію.

вміти:

- давати оцінку технологічним процесам отримання пива з точки зору змін, які відбуваються за різних умов їх перебігу;
- науково обґрунтувати зміни, які проходять при веденні технологічних процесів під впливом різних факторів;
- вибирати відповідні технологічні рішення і науково їх обґрунтувати;
- застосовувати при проходженні технологічної практики накопичені знання.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

ФК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

5. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Асортимент пива. Сировина і допоміжні матеріали.

Тема 1. Сучасний стан і актуальні проблеми технології галузі.

Тема 2. Асортимент пива. Основні показники якості.

Тема 3. Сировина і допоміжні матеріали для виробництва пива.

Змістовий модуль 2. Основні процеси виробництва пива.

Тема 1. Приготування пивних заторів.

Тема 2. Теплове оброблення пивного сусла з хмелем.

Тема 3. Зброджування пивного сусла і дозрівання пива.

Тема 4. Підготовка до розливу пива, розлив. Стійкість пива.

Змістовий модуль 3. Виробництво безалкогольних і слабоалкогольних напоїв.

Тема 1. Приготування пивних заторів.

Тема 2. Теплове оброблення пивного сусла з хмелем.

Тема 3. Зброджування пивного сусла і дозрівання пива.

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

<https://triohblog.files.wordpress.com/2019/04/d0a0d0bed0b1d0bed187d0b0-d0bfd180d0bed0b3d180d0b0d0bcd0b0-d0a2d09ed0a5d0a2.pdf>

Інформаційні ресурси

<http://moodle.onaft.edu.ua/course/view.php?id=297>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну добросесійність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач _____ І.В. Мельник
підпис

Завідувач кафедри _____ О.Б. Ткаченко
підпис

