

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 31.08.2023 15:10:02  
Уникальный программный ключ:  
a709f3afe0a33d7245d2706536f87666376d2dd0

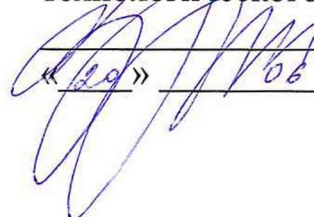


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ДГТУ)

Авиационно-технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор Авиационно-  
технологического колледжа


 В.А. Зибров  
« 31 » 08 2023 г.

**Методические указания  
по освоению профессионального модуля**

ПМн.01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции  
бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на  
автоматизированных технологических линиях (по выбору)  
образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рассмотрены и рекомендованы для  
использования в учебном процессе  
на заседании цикловой комиссии  
Протокол № 9 от 19.06.2023 г.

Составитель:  
Ассисент кафедры

 А.А. Щербаков

Ростов-на-Дону  
2023 г.

Авторы: Татарова А.А., Дорошенко В.А., Рева Е.Н., Меркер А.А.,

Методические указания и задания к выполнению контрольных работ по курсу «Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков» для студентов образовательной программы ПМн. 01 Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору)/ ДГТУ.- Ростов-на-Дону.- 2023.- 5 с.

## Методические указания к контрольной работе

Методические указания составлены в соответствии с программой учебной дисциплины «Технология солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков» в целях улучшения организации практических занятий, закрепления изучаемого теоретического материала и приобретения навыков анализа качественных показателей продуктов питания.

Каждый вариант задания состоит из 3-х теоретических вопросов, в которых необходимо описать технологию производства продукта и раскрыть особенности формирования качества данного продукта.

Каждый вопрос должен содержать следующие разделы:

1. Практическая значимость производства данного продукта
2. Общая характеристика сырья для производства данного продукта
3. Технологическая схема с подробным описанием оборудования и всех этапов производства продукта
4. Изменение химического состава сырья при производстве данного продукта
5. Качественная характеристика произведенного продукта

Вариант задания для контрольных работ определяется по последней цифре номера зачетной книжки или студенческого билета. Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии с установленным порядком: титульный лист оформляется по форме установленной деканатом с указанием варианта. Каждый вопрос начинается с новой страницы и в той последовательности, в которой они указаны в задании. Вначале записывается вопрос, затем подробно и последовательно раскрывается ответ. В ответах не допускаются сокращения слов, буквенные обозначения должны иметь пояснения. Контрольная работа должна быть выполнена и представлена в деканат не позднее, чем за месяц до начала экзаменационной сессии. Общий объем контрольной работы 20-25 страниц рукописного или печатного текста. Желательно, чтобы работа содержала данные собственных наблюдений, опыт предприятий, а также, была иллюстрирована графиками, рисунками, фотографиями и таблицами.

По всем затруднительным для правильного ответа вопросам при самостоятельном изучении курса и выполнении контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс.

### Вариант № 1

1. Технология производства цельнозерновых хлебцев.
2. Технология производства маргарина.
3. Технология производства газированных напитков.

### Вариант № 2

1. Технология получения подсолнечного масла.
2. Технология производства майонеза.
3. Технология производства солода.

### Вариант № 3

1. Технология производства макаронных изделий.
2. Технология производства сметаны.
3. Технология производства сидра.

#### **Вариант № 4**

1. Технология производства сахара-песка.
2. Технология производства сыра.
3. Технология получения игристых вин.

#### **Вариант № 5**

1. Технология производства картофельного крахмала.
2. Технология производства молочных сосисок.
3. Технология производства пива.

#### **Вариант № 6**

1. Технология производства хлебобулочных изделий.
2. Технология производства вареной колбасы.
3. Технология выращивания дрожжей.

#### **Вариант № 7**

1. Технология производства кофе.
2. Технология производства мясных консервов.
3. Технология получения коньяков.

#### **Вариант № 8**

1. Технология производства мармелада.
2. Технология производства сливочного масла.
3. Технология производства спирта.

#### **Вариант № 9**

1. Технология производства солода.
2. Технология производства копченых колбас.
3. Технология производства уксуса.

#### **Вариант № 10**

1. Технология производства картофельных чипсов.
2. Производство продуктов из сои.
3. Технология производства тихих вин.

#### **Список рекомендуемой литературы**

1. Нечаев А.П., Шуб И.С. и др. Технология пищевых производств – М.: «КолосС», 2008. 766с.
2. Иванова, В. Н. Пищевая промышленность России. Современное состояние, проблемы, ориентиры будущего развития. Учебное пособие / В.Н. Иванова, С.Н. Серегин. - М.: Финансы и статистика, 2013. - 568 с.
3. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: учебник / В. И. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Изд-во Сибирского ун-та, 2012. - 556 с.
4. Теплов И.В. Функциональные продукты питания: учебное пособие / И.В. Теплов, В.Е. Боряев, Н.М. Белецкая. - М.: А-Приор, 2012. - 236 с.

5. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. - М.: Профессия, 2013. - 416 с.
6. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: Academia, 2013. - 400 с.
7. Мартинчик, А. Н. Физиология питания. Учебник / А.Н. Мартинчик. - М.: Academia, 2013. - 240 с.
8. Госманов Р.Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов. Учебное пособие / Р.Г. Госманов и др. - М.: Лань, 2015. - 560 с.
9. Зверев, С. В. Физические свойства зерна и продуктов его переработки / С.В. Зверев, Н.С. Зверева. - М.: ДеЛи принт, 2012. - 176 с.
10. Чеботарев О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов – М.: ИЦ «МарТ», 2004. 687с.
11. Бутковский В.А. Технология зерноперерабатывающих производств. – М.: Интерграф Сервис, 1999.471с.
12. Аношина О.М. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств – М.: «КолосС»,2007, 181с.
13. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров – М.: ИЦ «Академия», 2004. 288с.
14. Хосни Р.К. Зерно и зернопродукты – СПб.: Профессия, 2006, 336с.
15. Хозяев И.А., Ильченко В.Д., Тупольских Т.И. Специальные технологии переработки зерна. Учебное пособие – Ростов н/Д; Издательский центр ДГТУ, 2006. – 75с.
16. Тупольских Т.И., Хозяев И.А. Технология муки и крупы. Учебное пособие – Ростов/Д; Издательский центр ДГТУ, 2011. - 104с.
17. Луганский А.С., Хозяев И.А., Технология пищевых производств. Учебное пособие – Ростов н/Д; Издательский центр ДГТУ, 2001. – 83с.