

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Технология чая и субтропических культур (кофе)»

Направление подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»

Направленность (профиль) подготовки 05.18.05 «Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур»

1. Цель учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология чая и субтропических культур (кофе)» является формирование у аспирантов совокупности углубленных профессиональных знаний о роли, значении и применении известных и вновь получаемых результатов научных исследований в области производства чая и субтропических культур (кофе) повышенного качества.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Технология чая и субтропических культур (кофе)» является факультативной дисциплиной и входит в состав необязательных дисциплин вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы подготовки аспиранта, код дисциплины ФТД.1.

Дисциплина базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении предшествующих дисциплин высшего образования по программам подготовки специалитета или магистратуры.

Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при проведении научных исследований по направлению 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» направленности (профилю) 05.18.05 «Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Аспиранты, завершившие изучение дисциплины «Технология чая и субтропических культур (кофе)», должны приобрести следующие:

универсальные компетенции:

– способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (**УК-1**).

общепрофессиональные компетенции:

– способность и готовность к разработке новых методов исследований и их применение в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом соблюдения авторских прав (**ОПК-3**).

4. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Технология чая и субтропических культур (кофе)» составляет 2 зачетные единицы (72 часа, из них аудиторные занятия – 18 часов, самостоятельная работа – 54 часа для очной и заочной форм обучения).

Изучение дисциплины «Технология табака и табачных изделий» по очной и заочной формам обучения проводится на 3 курсе обучения в 5 семестре.

5. Форма контроля

Промежуточная аттестация: зачёт – 3 курс обучения, 5 семестр.

6. Тематика лекционных занятий

Тема 1. Технологии производства рассыпных чаев: черного, зеленого, желтого и красного байхового чая. Завяливание черного чая.

Тема 2. Скручивание как начало процесса ферментации. Кратность и продолжительность скручивания.

Тема 3. Сушка, как завершающий технологический процесс переработки чайного сырья. Способы сушки.

Тема 4. Технологии производства прессованных чаев: зеленого кирпичного и черного плиточного чая.

Тема 5. Прессование материала в сухом виде и пропариванием.

Тема 6. Технология производства растворимых чаев: чайных концентратов и красителей.

Тема 7. Производство кофе натурального жареного в зернах. Товарные категории жареного в зернах и молотого кофе.

Тема 8. Технология обжаривания сырья. Три стадии процесса. Способы обжаривания.

Тема 9. Размол и просеивание обжаренных зерен кофе. Дозирование и смешивание компонентов.

Тема 10. Производство кофе натурального растворимого. Сырье для производства растворимого кофе.

Тема 11. Экстрагирование обжаренного измельченного кофе.

Тема 12. Качественные показатели растворимого кофе.

Тема 13. Таннино-катехиновый комплекс чайного листа. Гликозиды и пигменты.

Тема 14. Алкалоиды чая. Азотсодержащие вещества неалкалоидной природы. Ароматические вещества чая. Лигнин.

Тема 15. Витаминный комплекс чая. Углеводы и органические кислоты чая.

Тема 16. Водорастворимые экстрактивные вещества и алкалоиды кофе.

Тема 17. Гликозиды. Белковые вещества. Липиды кофе.

Тема 18. Углеводы. Фенольные соединения. Витамины и ферменты кофе.

7. Основная рекомендуемая литература

1. Татарченко И.И. Чай, кофе: технология и контроль качества: учеб. пособие. – Краснодар: Просвещение-Юг, 2017. – 599 с.

Программу составила:

Татарченко И.И., доктор технических наук, профессор