

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология и оборудование виноделия»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного
бакалавриата) (по УП 2020 г.) очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и оборудование виноделия» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

- 1. Современное состояние виноградарства и виноделия в мире, в России, на Алтае.** Краткая история развития виноградарства и виноделия в мире, России, на Алтае. Особенности производства винограда и вина в различных экологических зонах.
- 2. Виноградные вина.** Биохимический состав и классификация вин.
- 3. Виноград как сырье для промышленной переработки.** Факторы, определяющие качество винограда. Контроль за ходом созревания винограда. Сроки, методы, оборудование для уборки урожая винограда и доставки на пункты переработки.
- 4. Переработка винограда, обработка мезги и сусла.** Типовые технологические схемы переработки винограда. Оборудование (дробилки, прессы).
- 5. Брожение.** Спиртовое брожение, брожение виноградного сусли, стационарный, доливной и непрерывные способы брожения. Емкости для брожения по белому и красному способу. Брожение красного винограда на мезге. Контроль спиртового брожения.
- 6. Выдержка виноматериалов.** Доливки, переливки вина, осветление и стабилизация, фильтрование и розлив готового продукта.
- 7. Технология плодового виноделия.** Сырье для плодового виноделия. Первичная переработка плодово-ягодного сырья. Производство плодово-ягодных вин: столовые, специальные, ароматизированные, медовые, игристые вина; сидры, пуаре.

Разработал:

доцент кафедры ТБПВ



Н.К. Шелковская

Проверил:



А.А. Беушев