

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)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем 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-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;
- 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;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Современное состояние виноградарства и виноделия в мире, в России, на Алтае. Виноградные вина. Биохимический состав и классификация вин. Виноград как сырье для промышленной переработки. Факторы, определяющие качество винограда. Контроль хода созревания винограда. Сроки, методы, оборудование для уборки урожая винограда и доставки на пункты переработки. .

2. Переработка винограда, обработка мезги и сусла. Брожение виноградного сусла, стационарный, доливной и непрерывные способы брожения. Брожение по белому и красному способу. Брожение красного винограда на мезге. Контроль спиртового брожения. Спиртование соков, виноматериалов. Правило Деле.. .

3. Выдержка виноматериалов. Доливки, переливки вина, осветление и стабилизация, фильтрование и розлив готового продукта. Технология плодового виноделия. Производство плодово-ягодных вин: столовые, специальные, ароматизированные, медовые, игристые вина; сидры, пуаре. .

Разработал:

доцент
кафедры ТБПВ

Н.К. Шелковская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина