

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Цинцадзе О.Е. к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Бродильное и винодельческое производство

Цель освоения дисциплины:

- изучить основные технологии бродильного и винодельческого производства;
- познакомиться с особенностями производства пива, кваса, безалкогольной продукции и вина;
- на научной основе современной технологии подготовить высококвалифицированных специалистов бродильной и винодельческой промышленности.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	Знать: Знать технологические процессы переработки продукции растениеводства, Уметь: Уметь обеспечить контроль качества продукции растениеводства, Владеть: Владеть опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции растениеводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции.
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодово-овощеводства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодово-овощеводства и	Знать: Знать технологические процессы переработки продукции плодово-овощеводства, Уметь: Уметь обеспечить контроль качества продукции плодово-овощеводства и овощеводства Владеть: Владеть опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции плодово-овощеводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции.

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Введение в броидильное производство
- Тема 2. Основы производства пива
- Тема 3. Методика определения качества хмеля
- Тема 4. Определение качества пивоваренного ячменного солода
- Тема 5. Исследование качественных показателей воды
- Тема 6. Определение качества прессованных дрожжей по скорости подъема теста
- Тема 7. Контроль сырьевых материалов
- Тема 8. Определение кислотности пива
- Тема 9. Органолептическая оценка качества пива
- Тема 10. Определение цветности пива
- Тема 11. Основы производства безалкогольных напитков
- Тема 12. Основы производства кваса
- Тема 13. Определение массовой доли сухих веществ в безалкогольных напитках
- Тема 14. Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков и кваса
- Тема 15. Определение кислотности кваса
- Тема 16. Общая технология виноградного вина
- Тема 19. Определение содержания кислоты в вино материале
- Тема 20. Определение содержания сахара и спирта в вино материале
- Тема 21. Дегустационная оценка вин
- Тема 22. Основы технологии производства специальных вин
- Тема 23. Фальсификация и идентификация вин
- Тема 24. Определение полноты налива в бутылки
- Тема 17. Производство плодово-ягодных вин
- Тема 18. Медовое виноделие
- Тема 19. Определение содержания кислоты в вино материале
- Тема 20. Определение содержания сахара и спирта в вино материале
- Тема 21. Дегустационная оценка вин
- Тема 22. Основы технологии производства специальных вин
- Тема 23. Фальсификация и идентификация вин
- Тема 24. Определение полноты налива в бутылки

3. Общая трудоемкость дисциплины: Объем дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Броидильное и винодельческое производство составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часов.