

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Р.М. Вострикова, старший преподаватель

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.01 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5. Готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>1 этап: требования к качеству основного и дополнительного сырья при бродильном и винодельческом производстве;</p> <p>2 этап: технологические схемы приготовления продукции бродильных и винодельческих производств; факторы, оказывающие влияние на качество продукции.</p>	<p>1 этап: перерабатывать сырье для бродильного и винодельческого производства; провести технологические расчеты;</p> <p>2 этап: определять пригодность сырья для бродильного и винодельческого производства.</p>	<p>1 этап: опыт определения качества основного и дополнительного сырья бродильного и винодельческого производства; проведения научно-исследовательской работы.</p> <p>2 этап: навыки анализа, обобщения и систематизации полученных сведений.</p>

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Броидильное производство. Сырье. Технология производства пива.

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 быстроте подъема теста.

Тема 7 Контроль сырьевых материалов.

Тема 8 Определение кислотности пива.

Раздел 2 Особенности производства кваса, виноградного вина. Анализ качества пива и безалкогольных напитков.

Тема 9 Основы производства безалкогольных напитков.

Тема 10 Основы производства кваса.

Тема 11 Определение цветности пива.

Тема 12 Органолептическая оценка качества пива.

Тема 13 Определение массовой доли спирта в квасе.

Тема 14 Определение массовой доли сухих веществ в безалкогольных напитках.

Тема 15 Определение содержания двуокиси углерода в безалкогольных напитках.

Тема 16 Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков и кваса.

Раздел 3 Производство вин.

Тема 17 Общая технология виноградного вина.

Тема 18 Производство плодово-ягодных вин и медовое виноделие.

Тема 19 Определение кислотности кваса.

Тема 20 Определение содержания кислоты в виноматериале.

Тема 21 Определение содержания сахара и спирта в виноматериале.

Тема 22 Определение относительной плотности вина.

Тема 23 Определение содержания летучих веществ в вине.

Тема 24 Определение содержания летучих кислот в присутствии сернистой кислоты в вине.

Раздел 4 Специальная технология вина.

Тема 25 Основы технологии производства специальных вин.

Тема 26 Дегустационная оценка вин.

Тема 27 Фальсификация и идентификация вин.

Тема 28 Определение полноты налива в бутылки.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.