

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 26.10.2022 11:15:49  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

212

## Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.09.02 Экспертиза вин и напитков»  
направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного  
сырья**

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.02  
Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология броидильных  
производств и виноделие».

Цель дисциплины - освоение методов экспертизы качества и безопасности вин и  
напитков.

### Задачи дисциплины:

- усвоение принципов классификации алкогольных и безалкогольных напитков на основе требований государственных российских стандартов;
- изучение химического состава вин и напитков и технологии их производства;
- приобретение знаний в области идентификации и фальсификации алкогольной продукции;
- приобретение навыков работы с техническими регламентами и другой нормативной документацией, при оценке качества и безопасности алкогольной и безалкогольной продукции;
- приобретение практических навыков при проведении работ по оценке качества алкогольной и безалкогольной продукции, установления ее соответствия требованиям стандартов.

### Основные блоки и темы дисциплины

**Раздел 1.** Общие сведения об экспертизе алкогольных, слабо- и безалкогольных напитков.

**Тема 1.** Введение. Предмет и задачи дисциплины.

**Раздел 2.** Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков.

**Тема 1.** Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Водки и ликеро-водочные изделия. Алкогольные напитки зарубежного производства.

**Тема 2.** Требования стандартов к качеству этилового спирта и крепких алкогольных напитков.

**Тема 3.** Вина виноградные. Коньяк.

**Тема 4.** Требования стандартов к качеству виноградных вин и коньякам.

**Тема 5.** Пиво и безалкогольные напитки. Требования стандартов к качеству.

**Тема 6.** Безалкогольные напитки из растительного сырья. Питьевые, столовые и минеральные воды.

**Раздел 3.** Дегустация алкогольных напитков.

**Тема 1.** Дегустация алкогольных напитков.

**Раздел 4.** Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.

**Тема 1.** Идентификация алкогольных и безалкогольных напитков.

**Раздел 5.** Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.

**Тема 1.** Сертификация алкогольных и безалкогольных напитков.

Учебная дисциплина «Экспертиза вин и напитков» входит в перечень курсов по выбору студента.

В результате освоения дисциплины «Экспертиза вин и напитков» у обучающегося формируются следующие профессиональные компетенции:

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПКУВ-3); готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований,

анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПКУВ-3.1).

В результате изучения дисциплины бакалавр должен:

**знать:** свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; принципы составления описания результатов научных исследований, анализа полученных результатов и составления описания;

**уметь:** проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции; проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования, анализировать результаты исследований и делать выводы;

**владеть:** методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания.

Дисциплина «Экспертиза вин и напитков» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими и лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, индивидуальных заданий, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 216 часов, 6 зачетных единиц (ОФО, ЗФО).

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен.

Разработчик:

канд. техн. наук, доц. \_\_\_\_\_



Л.В. Гнетько

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_



Х.Р. Сиюхов